

## CREMA CATALANA



### **INGREDIENTES:** *(Para 4 personas)*

- 1 l. leche
- 8 yemas de huevo
- 1 rama de canela
- 1 piel de limón
- 150 gr. de azúcar
- 50 gr. de maicena



### **ELABORACIÓN:**

1. Poner a hervir la leche con la rama de canela y la piel de limón.
2. A parte, mezclar las yemas con el azúcar y la maicena.
3. Mezclar la leche con las yemas, el azúcar y la maicena.
4. Cocinar a fuego bajo sin para de remover, hasta que quede una crema espesa. Aproximadamente durante 15 minutos.
5. Colar.
6. Rellenar cazuelitas u otro recipiente con la crema.
7. Les añadimos por encima un poco de azúcar a cada recipiente y quemaremos el azúcar con un hierro especial para cremas.