



CREMA CATALANA



INGREDIENTS: (Per 4 persones)

- 1l. de llet
- 8 rovells d'ou
- 1 branca de canyella
- 1 pell de llimona
- 150 gr. de sucre
- 50 gr. de "maizena"



ELABORACIÓ:

1. Posarem la llet a bullir amb la pell de llimona i la branca de canyella.
2. A part, barrejarem els rovells amb el sucre i la "maizena".
3. Ho barrejarem amb la llet.
4. Ho cuinarem a foc baix, sense parar de remenar fins que quedi la crema.
5. Ho colarem per separar la crema de la pell i la branca de canyella.
6. Ho posarem en recipients per servir.
7. Posarem una mica de sucre per sobre de la crema i ho cremarem amb el ferro especial per, a les cremes.