

Crema catalana:

Ingredientes (para 4 o 5 personas):

- 1/2L de llet
- 4 rovells d'ou
- 125g de sucre
- 20g de midó (MAIZENA)
- Canyella en rama
- La pell d'una llimona
- 40g de sucre per cremar la crema



Preparación:

- Renteu i netegeu bé una llimona. Peleu-la tot tallant allò groc. Reserveu una mica de llet freda i desfeu allí el midó . Poseu la resta de la llet en un ansat al foc amb la pell de la llimona i la canyella en rama; deixeu-la fins que comenci a bullir, i després traieu-la
- En un altre cassó, barregeu els dos rovells d'ou amb el sucre; treballeu-ho fins que formin una massa suau i flonja. Aboqueu a sobre d'aquesta preparació la llet, tot remouent amb un batedor de mà; afegiu-hi el midó passat per un colador fi. Poseu el cassó al foc, remouent sense parar fins que s'espesseixi, però procurant que no comenci a bullir. Quan s'hagi espesseit retireu-ho del foc i remeneu encara uns moments amb el batedor, per tal d'evitar que es pugui tallar
- Aboqueu-ho en una plàtera de servir o en els plats individuals
- Deixeu que es refredi a temperatura ambient. Quan sigui totalment freda i l'aneu a servir, empolvoreu-la amb el sucre i cremeu-la amb la pala adient, la qual haureu posat al foc fins que hagi quedat roent; d'aquesta manera es formarà una fina capa de caramel