



Crema catalana

Ingredienti

4 tuorli
300 ml. di latte
300 ml. di panna
1/2 stecca di cannella
40 gr. di maizena
100 gr. di zucchero semolato
100 gr. di zucchero di canna
la scorza di un limone

Finalmente l'ho fatta! Anni fa i miei figli mi regalarono il bruciatore da cucina, ma era sempre rimasto riposto, a riposare nella cassapanca dove tengo tanti piccoli attrezzi per la cucina.

Finalmente mi sono decisa e il risultato è stato davvero buono!

Tagliare la scorza del limone, ma attenzione a prendere la parte bianca!

In un piccolo tegame portare ad ebollizione il latte con la panna, la cannella, la buccia di limone e alla fine togliere sia la cannella che la buccia di limone.

In un altro tegame, sbattere i tuorli con lo zucchero, poi unire la maizena precedentemente sciolta con un po' di latte ed infine versare il composto di latte e panna.

Fare bollire a fuoco moderato mescolando in continuazione fino a quando il cucchiaino inizierà a velarsi. A questo punto versare la crema in piccole ciotoline, preferibilmente in ceramica. Lasciare intiepidire poi mettere in frigo almeno per tre ore.

Prima di servire, cospargere la crema catalana con lo zucchero di canna e caramellare con il bruciatore o, in alternativa, si possono passare per qualche minuto sotto il grill del forno caldo.