



CREMA CATALANA

Difficolt: Facile



Ciao a tutti,

la ricetta che voglio preparare oggi insieme a voi la crema catalana, dolce tipico spagnolo, dal sapore molto delicato, reso particolare dall'aggiunta di cannella e limone. Davvero una bont, ottimo fine pasto, che piacer a tutti! ;) Buona giornata

Dosi: per circa 9 creme

- cannella 1 cucchiaino circa
- latte 500ml.
- limoni 1
- uova 4 tuorli
- zucchero di canna q.b.
- amido di mais 25gr.
- zucchero 100gr.

Sciogliamo con una frusta, l'amido di mais in un p di latte freddo
grattare la buccia del limone



mettere in una pentola il rimanente latte con met dello zucchero e aggiungere a mano a mano il limone



e la cannella
mescolare sempre con una frusta e portare a bollore. Togliere dal fuoco



A parte lavorare i tuorli con lo zucchero rimanente e poi con l'amido di mais



non appena il composto risulti amalgamato perfettamente aggiungerlo al latte bollente, sempre continuando a mescolare

Mettere sul fuoco, portare ad ebollizione e cuocerla per circa due minuti; dobbiamo ottenere una crema liscia e vellutata. A questo punto con un mestolo versiamo il composto nelle apposite ciotoline



Metterle in frigo a rassodare per almeno due ore.

Cos si mantengono in frigo uno o due giorni; al momento di servirle, toglierle dal frigo e cospargere la superficie con lo zucchero di canna e scioglierlo con l'apposito attrezzo, servire immediatamente



Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)