

CREMA CATALANA

Ingredienti

- 1 limone
- latte (500ml)
- zucchero (100gr)
- 4 tuorli d'uovo
- vaniglia
- zucchero di canna
- maizena (2 cucchiaini)

Come si prepara

Mettere un baccello di vaniglia inciso nel latte e lasciarlo almeno una mezz'ora, poi toglierlo e intiepidire il latte.

In un pentolino, sbattere bene i tuorli delle uova con lo zucchero fino a che saranno ben montati e soffici.

Aggiungere la maizena e mescolare bene quindi aggiungere la buccia del limone grattugiata finemente.

Aggiungere il latte lentamente per evitare la formazione di grumi e sempre mescolando portare ad ebollizione e far cuocere fino a quando la crema sarà diventata sufficientemente densa.

Togliere la crema dal fuoco e versarla nelle coppette monodose. Farla intiepidire, quindi metterla in frigorifero per almeno un paio di ore.

Al momento di servire la crema, versare sulla superficie un po' di zucchero di canna e mettendo la coppetta in una teglia con un dito di acqua fredda e qualche cubetto di ghiaccio per evitare che si scaldi, posarla sulla griglia del forno quasi a contatto con il grill per far caramellare lo zucchero.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Gradimento: 3

Tabella nutrizionale



Valore energetico

144 kcal
603 kJ

Tags

creme, occasioni speciali, new, feste, Crema catalana, creme flambée, tradizionale, mediterraneo