



Coupelle con fragole e crema catalana - [Visualizza sul sito di cockerina](#)

Ingr.:

coupelle
crema catalana *
fragole
zucchero

ho fatto le [coupelle di Silvia](#)

dentro ci ho versato un paio di cucchiaini di crema catalana e sopra ci ho adagiato delle fragole a cubetti mescolate solo a zucchero semolato.....



ne ho fatte 4 invece di 8 , quindi sono venute più grandi e più spesse, per cui le ho cotte in forno ventilato per 10 minuti a 180° invece che solo per 5 minuti.....

* Crema catalana (per 4 persone)

250 gr di latte
250 gr di panna (io ho usato la UHT)
2 tuorli
30 gr di zucchero
1 cucchiaino di maizena (io ho usato la frumina)
buccia di limone grattugiata (io ci ho messo la polvere di arance)
cannella

ho messo tutti gli ingredienti a freddo in una caraffa da MO, mescolato bene con una frusta da immersione, e cotto in MO per 10 minuti a media potenza.
Tirar fuori dal MO, dare un'altra "frustata" e lasciar raffreddare...



ormai la crema, anche la semplice pasticcera la faccio sempre così e mi spiccio in 10 minuti!!!!

***Nel caso la Catalana la si volesse servire a sè: a parte preparare un caramello con 50 gr di zucchero da versare sulla crema servita in coppette individuali.*





eCucinando.it