



Crema catalana - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

dolce - dolci al cucchiaio - cannella

Ingredienti

½ litro di latte  
4 tuorli d'uovo  
100 g di zucchero  
20 g di maizena  
1 cucchiaio di zucchero di canna  
1 bastoncino di cannella  
buccia grattugiata di 1/2 limone

Preparazione

Sbattete i tuorli con lo zucchero, la maizena, la buccia di limone e aggiungete, poco alla volta, il latte. Versate il tutto in una pentola capiente e, a fuoco basso, fate cuocere senza mai smettere di mescolare fino quando la crema si sarà ben rappresa.

Versatela poi nelle apposite ciotole di coccio o piccole pirofile, fate raffreddare a temperatura ambiente e poi in frigo per almeno 2 ore.

Spolverizzate con lo zucchero di canna che caramellerete con l'apposito ferro rotondo.

In mancanza di questo, mettete la crema quasi a contatto con il grill del forno in modo che lo zucchero si scioglia in pochi secondi.

In questo secondo caso disponete le pirofile in una tortiera che contenga acqua e ghiaccio per impedire che la crema si scaldi durante l'operazione di caramellazione dello zucchero.

Infatti la caratteristica di questa dolce è il contrasto tra il caramello e la crema sottostante.