

## DOLCI E DESSERT

# Crema catalana

Origine: Spagna, Spagna (Catalogna)

DOSI

**4 persone**

## ■ Ingredienti per 4 persone

|                         |            |
|-------------------------|------------|
| Uova                    | 7          |
| Zucchero                | 200 g      |
| Maizena (amido di mais) | 50 g       |
| Latte                   | 100 cl     |
| Limone                  | 1          |
| Cannella                | 1 barretta |

## ■ Preparazione

- 1 Far bollire il latte con la scorza di limone, lo zucchero e un pezzo della barretta di cannella, separare l'albume dal tuorlo delle 7 uova e sbattere i tuorli, dopodichè a bollitura del latte effettuata prelevare in una scodellina un po' di latte nel quale verrà stemperato l'amido di mais, a questo punto si deve colare il restante latte per eliminare la scorza del limone e la cannella, riportare sul fuoco basso e senza far bollire, aggiungendo i tuorli sbattuti e il latte con l'amido fino a che si addenserà un poco, indi versare la crema in coppette del diametro di circa 15 cm e dell'altezza di circa 3 cm, mettere in frigo per un paio di ore, prima di servire bisognerebbe far caramellare dello zucchero, il metodo migliore e più indicato sarebbe quello di cospargerne due cucchiaini direttamente sulla crema e caramellarlo con un ferro tondo del diametro di due o tre centimetri più piccolo delle coppette, preventivamente riscaldato sulla fiamma del fornello ed appoggiandolo direttamente sulla crema per qualche istante, ottenendo così un sottile strato di caramello croccante, non facendo in questo modo utilizzare caramello eseguito normalmente.