

Crema paraguaiana El Paraguai

Rocío Belén Maldonado

Ingredients

1 l de llet
1/4 de kg de farina
2 ous
1/2 kg de sucre
Ratlladura de llimona al gust



Preparació

Bateu els ous en un recipient mitjà. Afegiu-hi la farina i el sucre, mescleu-ho bé fins que es dissolgui tot el sucre. Afegiu-hi la llet i remeneu-ho tot fins que estigui ben líquid. Continueu remenant a foc lent. Afegiu-hi la ratlladura de llimona al gust i continueu remenant fins que espesseixi. No pareu de remenar perquè s'enganxa.

Un cop teniu la crema, col·loqueu-la en un recipient no gaire fondo perquè es pugui refredar i es pugui servir fàcilment.

A l'últim, prepareu el caramel amb sucre i decoreu el plat com vulgueu.

III Trobada Gastronòmica Intercultural

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca

Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA

Tel. 93 682 52 88 – A/e: santandreubarca@cpnl.cat

Pàgines web: www.cpnl.cat i www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller

Facebook: <https://www.facebook.com/SLC.SAB>

Twitter: [@SLC_SAB](https://twitter.com/SLC_SAB)

Blog: <http://blogs.cpnl.cat/enganxat/>