

Crema de Sant Josep

Catalunya

Teresa Serrat i Pié

Ingredients

1 litre i mig de llet
200 g de sucre
60 g de farina de blat de moro (maizena)
pell de llimona
canyella
9 rovells d'ou

Mode de preparació

Separeu $\frac{1}{4}$ de litre de llet per desfer-hi la farina de blat de moro.

Poseu a la llet el sucre, la pell de llimona a tiretes, la canyella també a trossets i els rovells dels ous ben deixatats.

Poseu-ho tot al foc i remeneu-ho sempre en la mateixa direcció. Quan estigui a punt d'arrencar el bull, afegiu-hi la llet amb la farina de blat de moro. Seguiu remenant-la fins que quedi espessa. Coleu-la per treure'n les pells de llimona i la canyella. Refredeu-la a la nevera i ja la podeu servir.



Receptari de la V Trobada Gastronòmica Intercultural 2011

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 - A/e: esparreguera@cpln.cat - Pàgina web: www.cpln.cat