

# Flam d'ou

## Andalusia

Paqui Pérez

### Ingredients

1 litre de llet  
8 ous  
1 branca de canyella  
1 pell de llimona  
200 g de sucre

### Preparació

Primer de tot, poseu la canyella i la pell d'una llimona dintre de la llet unes 7/8 hores abans. Passat aquest temps, retireu-ne la canyella i la pell de la llimona.

Bateu els ous i per separat els rovells i el sucre (150 g). Barregeu-ho tot junt.

Poseu 50 g de sucre dins del motlle (de capacitat d'un litre), i poseu-ho al forn fins que es faci.

Al final, fiqueu tota la barreja dins del motlle i poseu-ho al bany maria durant 45 minuts. Deixeu-ho refredar i traieu-ho del motlle.



### 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](mailto:esparreguera@cpln.cat) - Pàgina web: [www.cpln.cat](http://www.cpln.cat)