

Crema catalana

Catalunya

Nieves Rojo

Ingredients

1 litre de llet
6 rovells d'ou
250 g de sucre
50 g de midó o farina de blat
Pell d'una llimona
Canyella

Preparació

Reserveu un got de llet del litre i barregeu-lo amb els ous, el sucre i el midó. Mescleu-ho tot amb la batedora elèctrica.

Poseu la resta de la llet al foc amb la pell de la llimona i la canyella perquè n'agafi l'aroma. Quan la llet vulgui arrencar el bull, afegiu-hi la barreja anterior tot remenant. Retireu-ho del foc quan s'hagi espessit i deixeu-ho refredar.

Quan la crema sigui tèbia, repartiu-la en cassoletes individuals de fang i quan hagi perdut temperatura poseu-les a la nevera perquè acabi d'agafar cos.

Si voleu, abans de servir-les, poseu-hi una capa ben repartida de sucre per sobre i cremeu-la amb una pala elèctrica, per aconseguir una fina capa cruixent de caramel. Finalment, serviu-la decorada amb un carquinyoli.