

Pomes al forn amb crema catalana

Catalunya

Àngela Miguel Camprubí

Ingredients (per a 6 persones)

1 l de llet
8 ous (només el rovell)
2 cullerades de midó per a crema
1 canó de canyella
La pell d'una llimona
6 pomes de la varietat golden



Preparació

Renteu les pomes ben netes. Partiu-les per la meitat i traieu-ne el cor. Poseu-les en una safata per anar al forn i coeu-les 20 minuts a 200°C. Passat aquest temps, traieu-les i reserveu-les.

Per a fer la crema, barregeu tots els ingredients (excepte la canyella) i bateu-los amb una batedora elèctrica. Poseu-los a foc lent amb el canó de canyella –molt important– i remeneu-los suaument però sense parar fins que adquireixin una certa consistència. No deixeu de remenar durant 3 minuts mentre bulli. Intenteu que quedi més aviat espessa.

Immediatament ja es pot escudellar la crema amb molt de compte. Utilitzeu una cullera de servir salsa i aneu-la posant sobre cada meitat de poma.

Finalment, cobriu la crema amb sucre i cremeu-lo amb un bufador.

Nota

Si voleu facilitar molt aquestes postres, podeu utilitzar sobres preparats per a fer crema catalana. És més pràctic i ràpid i queda força bé.

Consorci 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@cpnl.cat – Web: Whatsapp: 644 39 00 40
<http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/slcesparreguera
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/jovesillengua
<https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>