Crema catalana



Esecuzione: Media

Preparazione: 20

Cottura: 15

Dosi per 4 persone

Porta ad ebollizione il latte con la scorza di limone e la cannella, sobbollisci per 10 min. ed elimina gli aromi. A parte sbatti i tuorli e metà dello zucchero ed incorpora l'amido di mais. Unisci 2 cucchiai di latte caldo alle uova, mescola e unisci il latte rimasto. Cuoci per 5 min. e fai addensare avendo cura che il composto non raggiunga l'ebollizione. Versa la crema in 4 stampini bassi da forno. Lascia solidificare per circa 12 ore.

Non più di 30 min. prima di servire, spolvera ogni porzione con un cuchciaio di zucchero e con poca noce moscata e caramella sul piano superiore del forno sotto il grill finché la superfice diventerà marrone. Lascia raffreddare per qualche minuto prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la crema:**
- 1/2 lt di latte
- 1/2 limone non trattato

- 1 stecca di cannella
- 4 uova
- 100 gr di zucchero
- 2 cucchiai di amido di mais
- noce moscata