

CREMA CATALANA

Ingredienti:

lt.1 latte o panna
10 tuorli di uova
kg. 0,3 zucchero
kg. 0,05 maizena
qb zucchero di canna
qb zeste di limone

Procedimento a freddo:

Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire la maizena, la zeste del limone grattugiata e diluire piano piano con il latte tiepido.

Versare tutto in una casseruola e portare a 85° C a fuoco moderato senza mai smettere di mescolare.

Quando la crema si sarà ben rappresa raffreddarla immediatamente in acqua fredda o abbattitore.

Versare la crema nei tegamini di coccio, coprire la superficie con lo zucchero di canna e caramellare con l'apposito ferro rotondo. In alternativa può anche essere bruciacchiata con il cannello o passata al grill.

Procedimento a caldo:

Eliminare la maizena. Mettere il composto nei tegamini in forno a bagnomaria a 150°C fino a quando la crema non si rassoda.

Per fare la crema si può utilizzare metà latte e metà panna.