

Creador: Recetízate **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Servir espolvoreada con canela en lugar del azúcar quemado.

Descripción:

Es el postre típico por excelencia de la cocina catalana.

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Yemas de Huevo
- 1/2 l de Leche
- 125 gr de Azúcar
- 25 gr de Harina de maíz Maizena
- Piel de limón
- 1 Canela en rama

Preparación:

Paso 1

Disolver la harina con 4 cucharadas de leche. Poner en un cazo al fuego el resto de la leche con la canela y la piel de medio limón. Dejar que hierva y retirar del fuego.

Paso 2

En un cazo aparte, se mezclan las yemas de huevo con el azúcar y se trabaja hasta obtener una mezcla suave y esponjosa. Se añade la leche encima de esta preparación, removiendo con un batidor manual de varillas y añadir la maizena que previamente habíamos disuelto.

Paso 3

Se vuelve a poner el cazo al fuego, sin dejar de remover hasta que espese y procurando que no llegue a hervir. Cuando la mezcla haya espesado un poco, se retira del fuego y se sigue removiendo para que no se corte.

Paso 4

Verter en una fuente o en cuencos individuales y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cuando esté completamente fría y justo antes de servir, espolvorear con un poco de azúcar y quemar con la pala al rojo vivo, para formar una fina capa de caramelo en la superficie