

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Araceli Martine



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 l. de Leche
- 200 g. de Azúcar moreno
- 30 g. de Maizena
- 1 Canela en rama
- 7 Yema de huevo
- Cáscara de un limón

## Preparación:

### Paso 1

Se pone la leche a hervir con la mitad del azúcar, la cáscara de limón y la ramita de canela. En otro recipiente, se echa el resto del azúcar, la Maizena y las yemas; se mezcla bien. Cuando hierva la leche, se agrega la mezcla anterior, moviendo bien con una varilla y procurando que no queden grumos. Una vez que cuaje y quede una textura de crema, retiramos del fuego. Distribuimos en cazuelitas y las dejamos enfriar. Espolvoreamos con azúcar y quemamos la superficie.