Crema catalana culé

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Barça-Madrid **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Tot el camp es un clam, sobre todo si prueba este postre, que está buenísimo. ¡Visca Barça!

Ingredientes para 2 personas :

- 75 gramos de azúcar
- 4 yemas de huevo
- 1/2 litro de leche
- Un poco de maizena
- Canela en rama
- Piel de limón

Preparación:

Paso 1
Hervimos la canela en rama y la piel de limón

Paso 2
Mientras, en un bol mezclamos las yemas de huevo, el azúcar y la maizena.

Paso 3
Hervimos la leche y añadimos la mezcla anterior poco a poco. Lo volvemos a poner en el fuego y removemos para que espese

Paso 4
Los añadimos a unos tarros y dejamos enfriar

Paso 5
Le podemos añadir un poco de canela para adornar.

Paso 6
Ahora sólo falta comer y ¡a por el Madrid!