

Creador: Barça-Madrid **Recetizador:** Angie Lobo Camp



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!