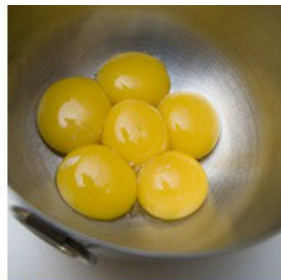


CREMA CATALANA CASERA



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** marina vera oli



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico



Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1L de LECHE
- 200 GR de AZUCAR
- 25 GR de MAICENA (HARINA)
- 8 YEMAS DE HUEVO
- 1 PIEL LIMON
- 2 CANELA EN RAMA

Preparación:

Paso 1

EN UN BOL SE PONE UN VASO DE LECHE, Y LA MAICENA CON UNA VARILLA RE REMUEVE HASTA QUE ESTE BIEN MEZCLADO LUEGO SE HECHAN LAS YEMAS DE HUEVO Y EL AZUCAR, REMOVIENDO BIEN HASTA QUE VEAS QUE SALE ESPUMA

Paso 2

EN UNA OLLA SE PONE AL FUEGO CON EL RESTO DE LA LECHE, CON LA PIEL DE LIMON Y LA CANELA SE PONE HA HERVIR CUANDO VEAS QUE HIERVA BAJAS EL FUEGO Y INTRODUCE LOS HUEVOS CON LA MAICENA, REMOVIENDO CONSTANTEMENTE QUE NO SE PEJE EN LA OLLA, HASTA QUE EL

LIQUIDO QUE ESPESO,

Paso 3

EN SEIS TARRINAS DE BARRO PONES EL CONTINENTE Y LOS DEJA ENFRIAR LUEGO HECHAS AZUCAR POR ENCIMA Y LO QUEMAS, BIEN QUEMADA,

Paso 4

ESTE ES EL QUEMADOR TAMBIEN PUEDE SER ELECTRICO