

# CREMA CATALANA CASERA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** Emmy



**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