Crema Catalana Tradicional



Ingredientes

Azucar: 50 Gramos
Cascara de naranja: c/n
Yemas: 4 Unidades
Maicena: 10 Gramos
Canela: c/n
Cascara de limon: c/n
Leche: 500 c.c.

Preparación de la Receta

- En una cacerolita calentar la leche con los saborizantes hasta que rompa hervor.
- En un bol, mezclar la *maicena*, el azúcar y las yemas y reservar.
- Agregar la leche de a poco a la mezcla de yemas, colar y volver al fuego, revolviendo hasta que espese.
- Verter la mezcla a cazuelitas individuales, dejar enfriar.
- Terminar con azúcar quemado por arriba.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-catalana-tradicional