Crema quemada



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 1 L
Azucar: 200 g
Rama de canela: 1 Rama
Piel de limón: 1 Unidad
Yemas de huevo: 9 Unidades
Maicena: 40 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Separamos un vaso de leche del total para deshacer ahí la *maicena*
- Luego, colocamos el resto de la leche con la piel de *limón* y la canela al fuego hasta que hierva y , en ese momento, lo retiramos del fuego.
- Seguidamente, batimos las yemas con el azúcar
- Añadimos la leche que infusionamos y lo llevamos nuevamente al fuego todo junto
- Cuando tome temperatura (muy caliente) añadimos la taza de leche con la *maicena*, sin parar de mezclar, seguimos a fuego lento revolviendo y cuando empiece a *hervir* retiramos
- Una vez que esté lista, dejamos que enfríe
- A la hora de servir la **crema**, la colocamos en recipientes individuales, agregamos azúcar por encima y lo quemamos para que se caramelice

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