

Crema catalana (Dolci)



Preparazione

Sciogliere la maizena con un po' di latte. Versare il latte avanzato in una casseruola e aggiungere metà dello zucchero. Aromatizzare il latte con un po' di cannella in polvere. Aggiungere una stecca di vaniglia togliendo con un coltello le bacche dall'interno. Grattare la buccia di un limone nel latte e portarlo ad ebollizione. Aggiungere lo zucchero ai 4 tuorli d'uovo e lavorare bene con una frusta. Aggiungere la maizena sciolta al composto. Filtrare il latte aromatizzato e versarlo a filo ancora bollente nel composto di uova e zucchero, poi mettere sul fuoco in una casseruola e portare ad ebollizione fino a che non si ottiene una crema densa. Versare la crema in delle ciotoline apposite e far raffreddare in frigo.

Spolverare con zucchero di canna. Caramellare lo zucchero con una fiamma da chef fino ad ottenere una crosta di zucchero caramellato.

Consigli

La crema catalana si prepara in porzioni singole: vi consigliamo di utilizzare stampini di ceramica, alti almeno 4-5 cm. Potete decorarla con della frutta, come le fragole i mirtilli, i frutti di bosco; oppure con delle golose salse, come la salsa di cioccolato o caramello; oppure con delle scaglie di cioccolato o frutta secca.

Curiosità

La Crema Catalana famoso dessert spagnolo, tradizionalmente in Catalogna, veniva preparata in occasione della festa di San Giuseppe. La Creme Brulée, un dolce tipico della Francia, si ispira a questo dolce. Inoltre la crema Catalana se non viene consumata si conserva per al massimo 1 giorno.

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Cottura 20 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Difficile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Zucchero 120 grammi

Maizena 30 grammi

Latte 500 millilitri

Limone 1 grammo (scorza)

Vaniglia 1 grammo (baccello)

Cannella

Tuorli d'uovo (4 tuorli d'uovo)