

CREMA CATALANA

Ingredienti:

- un litro di latte intero,
- 6 tuorli d'uovo,
- 200 grammi di zucchero,
- 50 grammi di amido di mais,
- un bastoncino di cannella,
- un bastoncino di vaniglia,
- la buccia di un limone.

In una tazza diluite l'amido con un po' di latte freddo, quindi versatelo, mescolando ben bene, in un tegame nel quale aggiungerete il resto del latte, la buccia di limone e i bastoncini di vaniglia e cannella.

A parte, sbattete i tuorli d'uovo con lo zucchero fino ad ottenere una crema omogenea e incorporatela a poco a poco nel latte già preparato.

Fate cuocere a fuoco lento, sempre mescolando con un cucchiaino di legno per evitare che si formino grumi, fino a che la crema non si sarà addensata (il che avverrà circa cinque minuti dopo aver raggiunto il punto di ebollizione).

Toglietela dal fuoco e versatela in tegamini di coccio o di porcellana individuali.

Prima di servire, cospargete la superficie della crema con abbondante zucchero e premetevi con delicatezza l'apposito ferro da cucina molto caldo per formare uno strato leggero di caramello.

Se non possedete il ferro, preparate a parte un caramello leggero (che otterrete facendo bollire lo zucchero in un po' d'acqua) e versatelo sulla crema prima di servire.