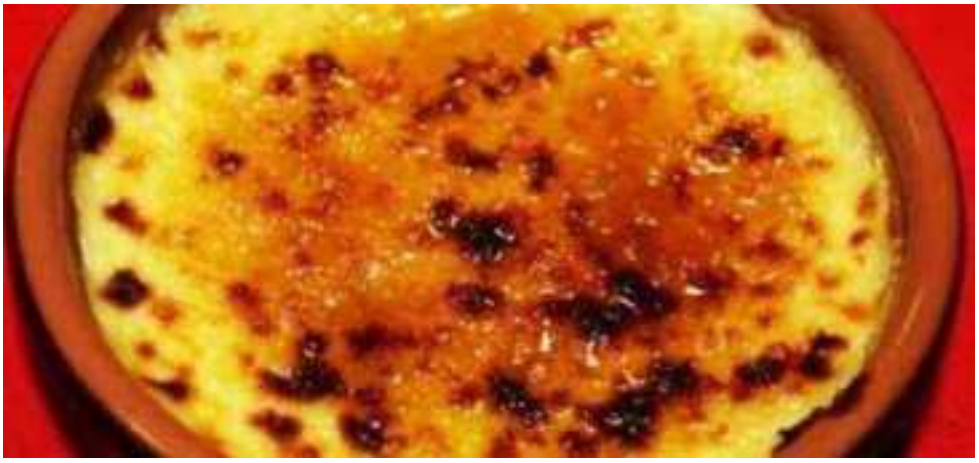
Receta de Crema Catalana Casera

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana un nuevo y rico postre que seguro os gustará y la prepararéis en casa para vuestra familia.

Ingredientes

- Yemas de huevo (seis)
- Leche entera (un litro)
- Azúcar (175grs)
- Canela (una ramita)
- Cáscara de limón (una)

Modo de Preparación

1. En una cacerola poner la leche a hervir con la canela y la cáscara de limón
2. Colarla inmediatamente en un bol grande y añadir la yemas de huevo y el azúcar removiendo sin parar con una cuchara de madera hasta unificar todo
3. Volver a poner en la cacerola y seguir removiendo
4. Cuando empiece a hervir de nuevo, retirar del fuego y volcar en cazuelitas, dejar que se enfríe completamente
5. Antes de servir, poner azúcar sobre la crema y con una paleta de hierro, previamente calentada al fuego, quemar el azúcar hasta que quede caramelizado
6. Si queréis en vez de quemar el azúcar podéis poner por encima de la crema un poco de canela molida, también queda muy rica
7. Tomar muy fresquita y....buen provecho!!!