

# CREMA CATALANA



## Ingredients

- 1 litre de llet
- 8 rovells d'ou
- 200 g de sucre
- 40 g de midó
- 1 branca de canyella
- vainilla
- llimona



## Elaboració

Primer bull la llet amb la canyella i deixa-la refredar.

Després, en un bol apart, barreja els 8 rovells d'ou, el sucre, la vainilla i el midó.

Ara passa la llet pel colador, barreja-la amb la massa i una mica de pell de llimona.

Encén el foc al mínim i deixa que la barreja arribi al punt d'ebullició remenant contínuament perquè no s'agrumolli. Has de tenir una mica de paciència.

Quan hagi espessit deixa-la refredar una mica i reparteix la crema en cassoles.

Ara ja està a punt però:

- si la vols cremada, espolsa una mica de sucre per sobre i, després d'escalfar la pala de ferro especial per cremar sucres, col·loca la pala a sobre del sucre. Fes aquesta operació en cada cassoleta.
- si no la vols cremar, fica les cassoles a la nevera unes hores. La crema catalana freda està boníssima.

**Nota:** Si no disposes de midó també pots fer servir la mateixa quantitat de Maizena.