

Crema catalana

Ingredientes:

- 1 litro de leche.
- 150 gramos de azúcar.
- 50 gramos de Maizena.
- 5 yemas de huevo.
- Vainilla o canela

Preparación:

En un recipiente se pone la leche al fuego.

En un recipiente a parte se mezclan la Maizena y el azúcar, a continuación se le añade un vasito de la leche que está al fuego y se remueve bien. Se le añaden las yemas haciendo una pasta homogénea.

Cuando hierva la leche, se le echa la pasta que hemos preparado y se mantiene a fuego lento removiendo para que no se queme.

Posteriormente, se vierte en recipientes planos para que se enfríe. Se espolvorea canela o vainilla y se sirve.

Si se prefiere poner caramelo encima, poner la canela o la vainilla con la leche.