

## CREMA CATALANA - Ricetta originale

### Ingredienti:

1 litro di latte  
6 tuorli d'uovo  
150 gr zucchero  
2 cucchiaini di maizena  
1 pezzetto di cannella  
la scorza di un limone grattugiata  
zucchero di canna

### Preparazione:

Battere i tuorli con lo zucchero, aggiungere la maizena precedentemente sciolta con un po' di latte.

Far bollire il resto del latte con la cannella e la scorza di limone e poi versare il latte bollente con un colino mescolando nel composto.

Rimettere sul fuoco e mescolare finché non riprende il bollore nuovamente.

Versare in recipienti di coccio (vanno bene anche le coppette di vetro) e mettere in frigo.

Prima di servire spargere lo zucchero di canna sulla superficie e applicare il ferro incandescente fino a che lo zucchero caramelli.

### Note:

- Se non abbiamo "il ferro", oggi la tecnologia, ci offre un particolare attrezzo per caramellare simile ad una piccola fiamma ossidrica che permette di caramellare in pochi istanti.
- La vaniglia non ci va, altrimenti diventa una crema pasticcera.

