

Crema catalã

Ingrédients

- 400g de leite integral
- 300g de crema de leite fresco
- 1 pitada (ou mais) de canela em pó
- 100g de gemas de ovo (5 a 6 gemas)
- 85g de açúcar
- 23g de amido de milho (Maizena)

Préparation

1. Eu já fiz várias receitas de crème brûlée, então desta vez eu queria variar para oferecer a você a sua prima espanhola, a crema catalana.
2. Embora se pareçam à primeira vista, as duas sobremesas têm muitas diferenças: aqui, ao contrário do crème brûlée, não há cozimento no forno, mas sim no fogão com amido de milho, como um crema de confeitiro; também não há baunilha, mas sim uma mistura de canela/limão/laranja, embora, claro, você possa aromatizá-la como quiser. Ingredientes: Usei a canela Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
3. Aqueça o leite com o crema de leite, a canela e as raspas de laranja e limão.
4. Em paralelo, bata as gemas com o açúcar e o amido de milho.
5. Despeje o líquido quente sobre a mistura, batendo bem, e depois despeje de volta na panela e deixe engrossar em fogo médio, mexendo constantemente.
6. Quando o crema engrossar, despeje nos potes, alise a superfície e coloque-os na geladeira até esfriar completamente.
7. Na hora de servir, polvilhe com açúcar refinado e caramelize com um maçarico; deixe a camada de caramelo cristalizar por alguns segundos e depois aproveite!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com