

CREMA CATALANA

INGREDIENTES

7 $\frac{1}{2}$ cubiletes de leche c

6 yemas de huevo

1 cucharada de almidón para cremas o maicena

2 $\frac{1}{2}$ cubiletes de azúcar

Cáscara de un limón , solamente la parte de piel amarilla.

PREPARACIÓN

Poner en el vaso del thermomix, muy seco, el azúcar y la cáscara de limón. Se tapa y se cierra y se cubre con el cubilete. Se trabaja progresivamente a velocidades 5-6-7. Cuando está todo bien glaseado, se retira el cubilete y por el bocal del vaso, se añaden solamente 5 cubiletes de leche, las yemas y el almidón o maicena. Se tapa el vaso con el colador y se programa velocidad 1, temperatura 100° durante 10 minutos.

Un par de minutos antes de terminar el tiempo programado, se incorpora a través del colador, la leche restante.

Una vez que el tiempo ha terminado, se deja girar un par de minutos sin temperatura, para que la crema no se corte.

Se pone en cazuelitas individuales y se deja enfriar.