

## *crèma catalana*



*... ganz klassisch mal in spanisch ...*

### *ingredientes:*

- 1 litro de leche*
- 4 yemas de huevo*
- 2 cucharadas de maizena*
  - canela en rama*
  - corteza de limon*
  - 200gr de azucar*

### *preparación:*

*para preparar esta sabrosa receta de crema catalana, lo primero que hemos de hacer es calentar la leche en un cazo, echandole la canela y la corteza de limón.*

*mientras tanto, batimos las yemas de los huevos junto con el azúcar y la maizena; y lo mezclamos con la leche caliente, la canela y las cascarras de limón hasta que coja cuerpo y espese.*

*por ultimo, se reparte esta mezcla en los pequeños cuencos, se echa una capa de azucar por encima y se quema hasta que caramelice.*

*y ya está lista esta estupenda receta de crema catalana.*

*... ich persönlich bereite gern die varianten mit ingwer oder zitronengras zu ...  
auch hier sind der fantasie mit aromen zu spielen keine grenzen gesetzt ...*

*¡ bon profit !*