

CREMA CATALANA

INGREDIENTES

- 1 L de leche
- 1 cucharada de vainilla
- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar
- $\frac{3}{4}$ taza de almidón de maíz
- 4 yemas
- 1 trozo de cascara de limón
- 1 cucharada de manteca
- 1 cucharada de azúcar



PREPARACIÓN

Batir las yemas con el azúcar con cuchara de madera, agregar el almidón y, de a poco, leche hirviendo.

Poner el limón y llevar sobre fuego, siempre revolviendo hasta que levante el hervor y espese. Retirar del fuego, poner la vainilla y la manteca.

Cuando este frío, espolvorear azúcar por encima para luego quemar con la planchita.