

Crema catalana

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 20 '
- 4



Comentario nutricional

El huevo no tiene una estructura nutricional homogénea: la clara está formada principalmente por agua y proteínas, mientras que la yema está formada por grasas y proteínas.

Modo express

1. Introduzca 4 medidas de leche, el azúcar, la canela y la piel de limón en la cubeta. Programe el menú A fuego lento 20 minutos a 98º.
2. Cuando empiece a hervir (10 minutos) retire la canela y el limón y añada, sin parar de remover, las yemas mezcladas con la maicena y la leche restante.

3. Cuando la crema espese, detenga el programa y distribúyala en moldes. Sírvala fría, espolvoreando azúcar generosamente y quemándola con un soplete o pala.

Nota: Necesitará cuatro cazuelitas de barro.