

# CANNAMELA

## Crema catalana alla cannella



### Ingredienti

- 500 g latte
- 4 tuorli
- 120 g zucchero
- 30 g amido di mais
- 1 baccello di vaniglia
- 2 g cannella in stecche CANNAMELA
- 1/2 limone
- 35 g zucchero di canna



Porzioni  
5 persone



Portata  
Dolce



Tempo  
30 minuti



Difficoltà  
Media



Cottura  
In forno,  
In  
casseruola



Kcal per  
persona  
213.2\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1 Porre nel latte la **cannella in stecche CANNAMELA**, il baccello di vaniglia diviso longitudinalmente e la buccia grattugiata del limone.
- 2 Portare a bollore e lasciare in infusione per 30 min prima di filtrare.
- 3 A parte sbattere a spuma i tuorli con lo zucchero, unire l'amido di mais, mescolare, poi versare il latte a filo.
- 4 Porre la casseruola su fiamma bassa e, senza smettere di mescolare, addensare la crema.
- 5 Distribuire nelle coppette di porcellana da forno e conservare in frigo.
- 6 Al momento di servire cospargere la superficie della crema con lo zucchero di canna.
- 7 Trasferire in forno a 240° con funzione grill e fare caramellare lo zucchero per pochi minuti.