

cuinem!!

Especial
confinament

CREMA DE SANT JOSEP

La crema catalana, o crema de Sant Josep, és una recepta tradicional catalana d'origen medieval. Diu la llegenda que un bisbe va anar a visitar un convent de monges. van voler obsequiar-lo amb un flam, que els va quedar massa líquid i ho van dissimular posant una capa de sucre cremat. Quan li van oferir al bisbe, el sucre encara era ben calent, i quan es va posar una cullerada va dir: "Crema! Crema!", sense saber que acabava de batejar la improvisada elaboració culinària.

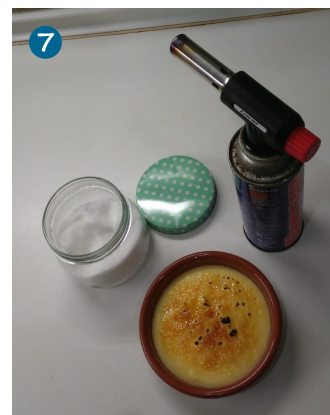
Ingredients (per a 4 persones)

4 rovells d'ou
600 ml de llet
30 g de Maizena
100 g de sucre
1 branca de canyella
Pela de llimona
Sucre per cremar



Elaboració

1. Separem una mica de llet i hi disolem la farina.
2. Posem a bullir la llet amb la canyella i la llimona.
3. Barregem els ous i el sucre.
4. Hi afegim la barreja de llet i farina.
5. Tornem a posar al foc tots els ingredients i remenem fins que espessi.
6. Aboquem a les cassoles individuals.
7. Deixem refredar i, just abans de servir, empolvorem amb sucre i el cremem amb ajuda d'un bufador.



BON PROFIT !!!!!



I amb les clares d'ou, què en fem?