CREMA CATALANA

INGREDIENTES

- 6 yemas de huevo
- 125 g de azúcar
- ¾ litros de leche (a temperatura ambiente)
- 1 cucharada de maicena ó 30 g de almidón
- 2 trozos de piel de limón
- 1 palito de canela

PREPARACIÓN:

1. Batir los huevos y la leche 15 segundos a velocidad 3

2. Colocar la mariposa y el resto de los ingredientes y programar 7 ó 8 minutos, temperatura 90º a velocidad 2.

3. Si cuando acabe el tiempo hay espuma, programar 1 minuto más a la misma temperatura y velocidad.

4. Cuando termine, volcar la crema rápidamente en una fuente apartando el limón y la canela.

(Si se cortara en el momento de verterla en el recipiente, quitar la mariposa la canela y el limón y programar unos segundos a velocidad 5 ó 6, de esta manera se volverá a ligar).