

Crema pastissera

Mateix gust incomparable de la crema catalana, però de textura més densa per poder utilitzar com a farcit i decoració per coques. Bon profit, culinaris!



Racions: 1

Taula d'ingredients:

500 ml llet sencera (millor si és fresca)

3 rovells d'ou

100 g sucre blanc

1 branca canyella

pell de llimona

40 g farina de blat de moro (maicena)

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Reservar una petita part de la llet i posar la resta en un cassó, amb el sucre, la canyella i la pell de llimona. Escalfar a foc mig remenant sovint, ja que s'enganxa amb facilitat, i portar a ebullició. Deixar reposar deu minuts PAS 2 / Mentrestant, dissoldre la farina de blat de moro amb la llet reservada, mirant que no quedi cap grumoll. Afegir els rovells d'ou batuts i remenar PAS 3 / Quan la llet hagi perdut una mica de temperatura, abocar lentament i remenat sobre els rovells d'ou. Es pot fer a través d'un colador per retirar la pell de llimona i la canyella, tot i que jo prefereixo no fer-ho encara en aquest punt PAS 4 / Tornar a posar al foc i escalfar a foc mig-baix, sense deixar de remenar amb les barnilles i vigilant especialment el fons del cassó i les cantonades del cul. En el moment que arrenqui el bull, esperar un

minut sense deixar de remenar i treure del foc PAS 5 / Treure la canyella i la pell de llimona i, opcionalment, colar per una textura més fina. Deixar refredar a la nevera i mantenir sempre a baixa temperatura, per evitar problemes amb l'ou

Classificació per temps: Baix

Classificació per preu: Barat

Classificació per dificultat: Fàcil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/crema-pastissera>