



DESSERTS · VEGETARIAN

Crema cremada de festuc

🕒 +4h 🍴 4 servings 🔥 2,400 kcal

Ingredients

500 ml de nata per muntar

500 ml de crema de llet

100 g de festucs torrats (sencers)

140 g de sucre

1 tros de pell de taronja (sense la part blanca)

35 g de maizena

4 rovells d'ou

Sucre per cremar la superfície

PER SERVING

Protein	35 g
Fat	170 g
Carbs	170 g
Fiber	5 g

Method

- 1 Abans de començar, separa una petita part de la nata (unes 4-5 cullerades) per barrejar la maizena i els rovells. Reserva-la.
- 2 Aboca en un cassó la resta de la nata, la crema de llet, els festucs sencers, el sucre i un tros de pell de taronja.
- 3 Escalfa la barreja a foc mitjà fins que estigui a punt d'arribar al bull. Retira-la del foc i deixa-la infundir durant 10 minuts.
- 4 Retira la pell de taronja i tritura-ho tot amb un túrmix durant 1 minut fins a obtenir una barreja fina.
- 5 Barreja la maizena amb la nata reservada fins que es dissolgui. Afegeix-hi els rovells i barreja-ho bé.
- 6 Torna a posar el cassó al foc i incorpora-hi la barreja de maizena i rovells sense deixar de remenar.
- 7 Cou a foc mitjà-baix fins que la crema espesseixi lleugerament.
- 8 Reparteix-la en recipients individuals i deixa-la refredar 20-30 minuts.
- 9 Guarda-la a la nevera almenys 4 hores, millor tota la nit.
- 10 Abans de servir, cobreix la superfície amb una fina capa de sucre i crema-la amb un bufador fins a obtenir una crosta daurada i cruixent.

Made with CookNest



All of Esteve Cardús | Cuina a l'abast's recipes

cooknest.app/@cardus · [Instagram @cardus](https://www.instagram.com/@cardus) · [TikTok @estevecardus](https://www.tiktok.com/@estevecardus)

