HerZechef 👆



POSTRES · VEGETARIANO

Crema catalana al microondas

6 raciones 229 kcal

Ingredientes

- **1 litro** de leche
- **2 ramas** de canela
- **1** cáscara de naranja
- **1** cáscara de limón
- Maicena
- Azúcar
- **5** yemas de huevo

POR RACIÓN

Proteínas	**11 g**
Grasas	**10 g**
Hidratos	**24 g**
Fibra	**0,9 g**

Elaboración

1. Dividir el litro de leche en dos partes
2. En uno de los bowls añadir las dos ramas de canela, una cáscara de naranja y otra de limón
3. Tapar con papel film y calentar al microondas durante 6 minutos
4. Mientras tanto, en la otra mitad, añadir la maicena, el azúcar y las cinco yemas de huevo y mezclar todo
5. Colar por encima la leche infusionada del microondas
6. Calentar esta mezcla en el microondas durante 2 minutos
7. A los 2 minutos, mezclar y volver a calentar en el microondas 2 minutos más
8. Repetir este proceso de 2 en 2 minutos hasta obtener una crema con esta textura
9. Servir la crema, añadir azúcar por encima y hacer la magia del fuego

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto