Teresa



POSTRES · VEGETARIÀ

Crema de Sant Josep

15min · 4 racions · 273 kcal

Ingredients

- **4** rovells d'ou
- **100 g** de sucre
- **1/2 litres** de llet + ½ got
- **20 g** de midó (si no es troba, Maizena)
- **1** canó de canyella
- Pell de llimona

PER RACIÓ

Proteïnes	**11 g**
Greixos	**9,4 g**
Hidrats	**36 g**
Fibra	**0,1 g**

Elaboració

1. Posar la llet al foc amb la pell de llimona i la canyella
2. Quan comenci a bullir, apagar el foc i deixar en infusió fins que refredi
3. Separar els rovells de les clares
4. Es poden reservar a la nevera per fer uns “amelats”
5. Batre bé els rovells amb el sucre uns minuts
6. Barrejar la Maizena o midó amb el mig got de llet. Vigilar que no quedin grumolls
7. Colar la llet ja freda o tèbia i incorporar-la als rovells amb el sucre
8. Posar novament al foc suau remenant constantment
9. Afegir la llet amb la Maizena, remenant sempre, fins que espesseixi, vigilant que no bulli
10. Abocar en una safata gran o en cassoletes individuals
11. Deixar refredar bé i posar a la nevera
12. Al moment de servir cobrir amb una mica de sucre i cremar amb un bufador o una pala

RECOMANACIONS

Es poden aprofitar les clares per fer altres postres.

Fet amb CookNest