The Green Fork



POSTRES · VEGÀ

Crema catalana

30min · 4 racions · 150 kcal

Ingredients

- **500 ml** de llet vegetal
- **2** trossos de pell de llimona
- **1**-2 branques de canyella
- **100 g** de sucre
- **1 cullerada** de maicena + 50 ml de llet
- **1** culleta d'essència de vainilla
- **1** culleta de cúrcuma (per donar-li un toc de color groc, opcional)
- Sucre per caramelitzar (al gust)

PER RACIÓ

Proteïnes	5 g
Greixos	3 g
Hidrats	25 g
Fibra	0,5 g

Elaboració

1. Posa la llet vegetal, la canyella i la pell de llimona en una cassola
2. Escalfa a foc mig fins que estigui a punt de bullir, però sense deixar que arribi a fer-ho
3. Quan comenci a fer bombolles, retira-la del foc i deixa-la reposar uns 10 minuts amb tapa perquè es puguin infusionar els sabors
4. Després retira la canyella i la llimona
5. En un bol petit, barreja la maicena amb la llet per dissoldre-la bé i evitar que es formi algun grumoll
6. Torna la cassola al foc i afegeix-hi el sucre, la vainilla, la cúrcuma i finalment la barreja de maicena amb llet
7. Cuina a foc baix sense deixar de remenar fins que espesseixi
8. Deixa refredar a temperatura ambient i després a la nevera un mínim de 2 hores
9. Abans de servir, afegeix sucre per sobre de cada crema i caramelitza'l

Fet amb CookNest

Totes les receptes de The Green Fork
cooknest.app/@thegreennfork · Instagram @thegreennfork