



Crema catalana

RACIONES: 4 personas

DIFICULTAD: Fácil

FUNCIONES: Manual

NIVEL PICANTE: No picante

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 mins

TIEMPO DE COCCIÓN: 7 mins

TIEMPO TOTAL: 17 mins

ACCESORIOS: 

Ingredientes

Ingredientes 1

600ml de leche entera
2 ramitas de canela
1 piel de limón

Ingredientes 2

75g de azúcar
4 yemas de huevo
15g de maicena
50ml de nata

Ingredientes acompañamientos

100g de azúcar

Apto para:

Vegetarianos y celíacos.

Preparación

Antes de empezar

Ajusta la temperatura a 90°C utilizando los botones más (+) o menos (-) y presiona OK. A continuación, ajusta el tiempo a 5 minutos. Presiona OK. Por último, ajusta la velocidad a 4 y presiona OK. Coloca el accesorio varillas.

Paso 1

Introduce todos los INGREDIENTES 1 en el recipiente. Coloca la tapa sobre el recipiente y presiona el botón START. Al acabar el programa, vierte la leche en un bol a través de un colador y retira las ramitas de canela y la piel de limón.

Paso 2

Añade en el bol del paso 1 los INGREDIENTES 2 y bátelos para hacer una mezcla homogénea. Ajusta la temperatura a 80°C utilizando los botones más (+) o menos (-) y presiona OK. A continuación, ajusta el tiempo a 2 minutos y presiona OK. Por último, ajusta la velocidad a 4, presiona OK y después START. Cuando el programa termine, vierte la crema en los recipientes y déjalos enfriar antes de servir.

Desarrollo acompañamientos

Antes de servir este postre, distribuye el azúcar por la superficie de la crema y con la ayuda de un soplete de cocina, quémalo hasta convertirlo en caramelo.