



"Międzynarodowo edukacyjnie i kulturowo"

# Crema catalana

## Natillas de la abuela



4-6 porcji



30 minut

### SKŁADNIKI

- 1 litr mleka
- 6 żółtek
- 2 łyżki skrobi kukurydzianej
- 200 g cukru
- 1 laska cynamonu
- 6 ciasteczek (herbatników)
- 10 g cynamonu w proszku
- 30 g skórki z cytryny

### PRZYGOTUJ

- garnek
- małe miseczki
- łyżkę do mieszania

### PRZYGOTOWANIE:

1. Zaczynamy od podgrzania w rondelku pół litra mleka, dodania skórki z cytryny i cynamonu.
2. Podczas podgrzewania do miski wkładamy żółtka i cukier. Ubijamy, dobrze mieszając trzepaczką. Dodajemy wcześniej rozpuszczoną skrobię kukurydzianą z odrobiną mleka i dobrze mieszamy, żeby nie było grudek.
3. Po wymieszaniu i podgrzaniu mleka, które mamy w rondelku, usuwamy skórkę z cytryny i laskę cynamonu, wlewamy mieszaninę żółtek z cukrem i mieszamy bez przerwy.
4. Gotujemy powoli na małym ogniu przez kilka minut, ciągle mieszając, aż zobaczymy, że krem gęstnieje.
5. Wlewamy do miseczek.
6. W Hiszpanii deser ten podawany jest w glinianych miseczkach.
7. Do dekoracji dodajemy ciasteczko i posypujemy odrobiną cynamonu.

*Smacznego!*

Material przeznaczony do bezpłatnego użytku.

