

Crema catalana

La **crema catalana** es un postre muy típico de la cocina española y de la cocina europea en general. Consiste en una crema pastelera con base en yema de huevo que se suele cubrir con una capa de azúcar caramelizado en su superficie para aportar un contraste crujiente.

Ingredientes

- Leche entera 1 l.
- Yemas de huevo 8.
- Azúcar 100 g.
- Maicena 20 g.
- Corteza de limón al gusto.
- Corteza de naranja al gusto.
- Azúcar para caramelizar al gusto.
- Canela en rama 1.

