



# Crema catalana cremosa



Es un postre *cremoso* hecho con yemas de huevo, leche, azúcar y canela, y se cubre con una capa de caramelo crujiente.

## Ingredientes

- 250g de leche fresca
- 375g de nata de 35% MG



# Crema catalana cremosa

- 50g de azúcar
- 130g de Yema de huevo (6-8 yemas)
- 1 Rama de canela
- Piel de ½ limón
- Piel de ½ naranja

## Preparación

1. Mezclar la leche con la nata y hervir.
2. Infundonar 10 minutos con la canela, y las pieles de cítricos.
3. Trabajar las yemas con el azúcar.
4. Juntar todo y colar.
5. Llenar los recipientes y cerrar herméticamente.
6. Cocer en Roner a 85°C durante 40 minutos para unos 100g de mezcla.

\*El tiempo de cocción dependerá de la cantidad de flan.

\* Según el recipiente que usemos podremos desmoldar.