


Crema catalana al lime

4 porzioni

   facile up to 20 Min.

Ingredienti:

Cosa ti serve:

- 1 confezione di Preparato per Crema Catalana
- 250 ml latte
- 200 ml panna da montare
- 2 lime
- 4 alchechengi

- 1 Mescola in un pentolino il contenuto della busta grande con il latte e la panna aggiunti poco alla volta, fino a quando ottieni un composto senza grumi.
- 2 Con uno zester (grattugia apposita) grattugia la scorza di un lime e mettila nel pentolino insieme agli altri ingredienti.
- 3 Porta ad ebollizione il composto e fai bollire a fuoco medio per almeno 30 secondi, continuando a mescolare.
- 4 Versa la crema nei vasetti. Lascia intiepidire e poni in frigorifero per 1 ora circa.
- 5 Prima di servire distribuisce lo zucchero contenuto all'interno della busta piccola e caramella la crema.
- 6 Decora la crema catalana con la scorza grattugiata di 1 lime e alchechengi.
- 7 Conserva il prodotto pronto per il consumo e consumalo entro 24 ore.
- 8 ***Il consiglio del pasticciere:**
Puoi creare un'ottima variante sostituendo la scorza di lime con la scorza d'arancia.