

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema alla cannella al forno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 l latte
- 7-8 tuorli d'uovo
- 14 cucchiari zucchero
- 2 cucchiari maizena
- buccia di un limone grattugiata (senza la parte bianca)
- 1/2 cucchiaino cannella in polvere

PREPARAZIONE

1 Fate bollire lentamente tre quarti del latte, fino a che si sarà lievemente ridotto di quantità.

Nel frattempo usate la metà dell'altro quarto di latte per sbattere energicamente i tuorli d'uovo e infine il rimanente mezzo quarto per diluire la maizena.

Rimettete sul fuoco il latte bollito e, senza fare alzare del tutto il bollore, aggiungete rimescolando sempre 8 cucchiari di zucchero, le uova sbattute e il latte con la maizena.

Mescolate facendo sobbollire fino a che la crema non diventerà densa e velerà il cucchiaino.

Toglietela allora dal fuoco e versatela in una pirofila da forno piuttosto bassa; aspettate che si raffreddi, quindi versatevi sopra a pioggia la cannella, la buccia di limone grattugiata e il rimanente zucchero.

Mettete in forno e lasciatecela fino a che lo zucchero non si sarà sciolto e non avrà formato un velo dorato. Servitela fredda.