

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema catalana al cacao

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 2 ORE DI RAFFREDDAMENTO IN FRIGORIFERO



La crema catalana al cacao è una rivisitazione in versione cioccolatosa del grande classico! Si tratta di una semplice crema pasticcera al cacao, noi abbiamo utilizzato il cacao amaro della linea Dolciando sostituendo con questo parte della maizena.

Il risultato è davvero ottimo, anzi è da leccarsi i baffi! Provate anche voi e fateci sapere che ne pensate.

Venite a provare altre golose creme per i vostri dessert, come la famosa [crema Chantilly!](#)

INGREDIENTI

LATTE INTERO 250 ml

PANNA FRESCA 250 ml

AMIDO DI MAIS 20 gr

CACAO AMARO della linea Dolciando - 20

TUORLO D'UOVO 4

ZUCCHERO 100 gr

BACCA DI VANIGLIA 1

ZUCCHERO SEMOLATO per la finitura -

40 gr

PREPARAZIONE

- 1 Preparete la crema pasticcera al cacao: sbattete i tuorli con lo zucchero fino a rendere il composto leggermente spumoso e di un giallo chiaro.





2 Aggiungete, quindi, la maizena ed il cacao setacciati e mescolate bene per amalgamare gli ingredienti formando un composto omogeneo.





- 3** Mettete a scaldare la panna insieme al latte e ad una bacca di vaniglia. Quando il latte è ben caldo, versatelo nel composto di tuorli e mescolate bene con una frusta per evitare che si formino grumi.





4 Rimettete tutto sul fuoco e fate addensare bene la crema.



5 Una volta pronta non dovrete far altro che trasferirla nei pirottini che avrete scelto per servire il dolce e riporre il tutto in frigorifero a freddare.



6 Quando la crema si sarà fredda e solidificata, spolverate la superficie con lo zucchero semolato e fatelo caramellare con l'aiuto di un cannello da cucina per formare la classica crosticina.

