



Fundusze Europejskie  
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny



## Crema catalana



### Normatyw surowcowy:

- 250 ml mleka
- 3 żółtka
- Korę cynamonu
- Laska wanilii ( wraz z nasionami )
- Skórka pomarańczy
- Cukier 250 g
- 1 łyżka skrobi ziemniaczanej lub kukurydzianej

Źródło: Zbiory własne

### Sposób sporządzania:

Szklankę mleka zagotować z wanilią, cynamonem oraz skórkami owoców.

Przelać mleko przez sitko i wlać do garnka z powrotem.

Drugą szklankę mleka wymieszać z mąką ziemniaczaną.

Żółtka utrzeć na puszysty krem z połową cukru.

Masę jajeczną oraz mleko z mąką wlać do mleka i gotować ciągle mieszając.

Gotowy krem przelać do naczyń ostudzić. Przed podaniem krem posypać cukrem i go skarmelizować.

Można podać z lodami na przykład o smaku na Baileys.

**Bronk Maksymilian Klasa 3L – „Restaurante Mercat Bar”**