



CREMA CATALANA (la recepta de l'àvia!)

INGREDIENTS

1 litre de llet	<i>1 litre milk</i>
6 rovells d'ou	<i>6 egg yolks</i>
150 grams de sucre	<i>150 gr of sugar</i>
30 grams de farina de blat de moro	<i>30 gr cornflour</i>
la pell d'una llimona	<i>a lemon peel</i>
una branca de canyella	<i>a cinnamon stick</i>

PREPARACIÓ

1. Barregeu els rovells d'ou, el sucre i la farina de blat de moro.
2. En un cassó, bulliu la llet amb la pell de llimona i la branca de canyella.
3. Coleu la llet per treure la pell de llimona i la branca de canyella.
4. Poseu-ho tot al cassó i remeneu-ho bé fins que s'espesseixi.
5. Aboqueu la crema a les cassoles i poseu-les a la nevera 3 - 4 hores.
6. Poseu una mica de sucre a sobre i cremeu-lo.

Bon profit!

Useful vocabulary...

bol	<i>bowl</i>
cassó	<i>pot</i>
colador	<i>strainer</i>
batedor	<i>whisk</i>
cullera	<i>spoon</i>
cassoleta	<i>small casserole</i>
foc	<i>fire / hob</i>
nevera	<i>fridge</i>
davantall	<i>apron</i>

posar	<i>to put</i>
barrejar	<i>to mix</i>
remenar	<i>to stir</i>
treure	<i>take out</i>
bullir	<i>to boil</i>
abocar	<i>to pour</i>
espessir	<i>to thicken</i>
cremar	<i>to burn</i>

bé	<i>well</i>
tot	<i>everything</i>
foc lent	<i>low heat</i>
una mica	<i>a bit</i>
sobre	<i>on top</i>