

CREMA ANGLESÀ

	<u>Ingredients</u>
3	ROVELLS d'ou (només els rovells)
250 ml	llet sencera
65 grs	sucre blanc (o sucre llustre)
1 branca	canyella

Elaboració

- Separar els rovells de les clares.
- Escalfar la llet i la branca de canyella fins que arrenca el bull.
- Retirar del foc i deixar-la temperar uns minuts.
- Mentrestant en un bol escumar els rovells amb sucre fins a tenir una consistència esponjosa.
- Retirar la branca de canyella de la llet i abocar-la encara calenta al bol dels rovells sense deixar de remenar.
- Traspassar-la a un cassó a través d'un colador xinès i coure-ho a foc molt baix sense deixar de remenar amb una espàtula de llengua de gat (o una cullera de fusta) fins que tingui la consistència desitjada. No ha de superar els 82°C (NO HA D'ARRIBAR A BULLIR).
- Un cop freda es posa a la nevera durant 24 hores abans de consumir-la.