

# Crema Catalana



## Ingredienti

150ml di latte  
125g di yogurt Vipiteno bianco intero  
250ml di panna fresca  
1 stecca di cannella  
scorza di mezzo limone  
50g + 50g di zucchero  
4 tuorli d'uovo  
50g di amido di mais  
2 cucchiari di zucchero di canna

## Preparazione:

Portare a ebollizione il latte, la panna e lo yogurt con la stecca di cannella, 50 g di zucchero e la scorza di limone. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare leggermente.

Sbattere i tuorli d'uovo con 50 g di zucchero e l'amido di mais fino ad ottenere un bel composto omogeneo e spumoso. Togliere la stecca di cannella dal latte e aggiungere lentamente il composto alla miscela di uova e zucchero.

Riportare il composto nella casseruola e portare delicatamente ad ebollizione per 5-6 minuti. Dividere il tutto tra quattro piccoli stampi da forno e lasciare raffreddare lentamente. Una volta che la crema si è raffreddata completamente, spargete un po' di zucchero di canna sulla parte superiore



Sterzinger  
**YOGURT**  
Vipiteno

