



CREMA DE POMA

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 800 g de poma
- 60 g de sucre
- 1000 ml de llet
- 4 unitats de rovell d'ou
- 1 rama de canella en rama
- 1 unitat de llima

LA PREPARACIÓ

- Bulliu les pomes pelades i sense el cor. Tritureu-les fins a aconseguir una textura cremosa.
- Bulliu la llet amb la canella en rama, la corfa d'una llima i el sucre. Deixeu que es refrede i incorporeu-hi els rovells d'ou batuts. Mescleu-ho a foc suau sense deixar que bulla. Afegiu-hi la crema de poma i mescleu-ho bé.
- Deixeu-ho refredar i serviu-ho.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 48.3 g	Grases 6 g
Kcal 308	Proteïnes 12.9 g