

CREMA DE PINYA

Ingredients:-1 pinya
-Sucre
-Maizena"
-Ous

Pelar la pinya i triturar la polpa en una batedora. Per un litre del suc resultant, posar a bullir un litre d'aigua amb les pells.

Fer bullir la polpa. Afegir-hi l'aigua de bullir les pells.

Colar-ho

Per cada litre d'aquest suc, posar-hi 1/4 de quilo de sucre, 75 grs. de Maizena i entre 4 i 6 ous sencers.

Posar-ho tot al foc, a fi que s'espesseixi.

Servir-ho fred, després de colar.

(Receptes del Curset
"La Cuina Catalana
d'hivern" d'en Pep
Salsetas)

