



Azafraiari krema katalana

OSAGIAK(2 p.):

- 1/4 l esne
- 50 ml esne gain likido
- azafrai ale txigortuak
- 5 gorringo
- 75 g azukre
- 20 g arto-irin findu

Apaintzeko:

- Ur-zorrotada 1
- 100 g azukre
- 15-20 mugurdi
- menda- edo belar-hostoak
- azafrai hariak

TALDEKIDEAK:

- Edurne
- Naomi
- Jessica
- Aitor

PAUSUZ-PAUSU:

- Jarri esnegaina eta esnea (gorde pixka bat) kazola batean.
- Azafrai hariak gehitu eta dena egosten du irakin arte.
- Jarri gorringoak bol handi batean, gehitu azukrea eta irabiatu eskuzko hagatxo batekin.
- Desegin arto-irina aurrez erreserbatutako esnearekin eta gehitu gorringoei.
- Esne beroa ere isurtzen du eta ondo nahasten du.
- Kupelatu krema kazolaren gainean eta egosi su leunean (astintzeari utzi gabe) loditu arte.
- Bota krema ontzietara, utzi epeltzen, filmez estali, larruz, eta sartu hozkailuan, hoztu daitezen.
- Kendu hozkailutik eta adornalatu azafrai hariak, mugurdiak eta menda hostoak erabiliz.
- Gozokirako, jarri azukrea zartagin batean, gehitu ur txorrotada bat eta sukaldea sutan, gozoki ilun bat lortu arte.
- Utzi pixka bat epeltzen eta maneatu figuratxoak, makilatxoak, saretak... osatuz. Apaindu krema katalana eta zerbitzatu.