



## Flam

### **Ingredients:**

8 ous sencers  
200 g de sucre  
900 g de llet (o bé 1 litre de llet bona, però no hi poseu la nata)  
100 g de nata  
½ pell de llimona  
½ canonet de canyella

### **Elaboració:**

Poseu la meitat de la llet a infusonar amb la pell de llimona, la canyella i el sucre en un cassó. Al cap d'una estona, retireu-ho i afegiu-hi els ous.

També en podeu fer de vainilla, de cafè, etc., infusionant la llet i la nata amb el canonet de vainilla, per exemple.

Poseu el sucre cremat (l'explicació és a la recepta anterior) dintre dels motlles, després ompliu-los amb la barreja anterior i feu-los coure al bany maria al foc fins que s'hagin quallat.