

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al caramello

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

Un litro di latte

6 tuorli d'uova

(per 1/2 litro usarne 4)

100 gr di zucchero

PREPARAZIONE

- 1 Fare in una casseruola un caramello con 200 gr di zucchero. Nel momento in cui assume un colore un pò più scuro di quello abituale, versare con precauzione il latte caldo mescolando bene per far fondere lo zucchero caramellato. Filtrare il latte così aromatizzato e seguire secondo la ricetta della CREMA INGLESE.