

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al caramello

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

LATTE 250 gr
PANNA MONTATA 70 gr
TUORLI 4
ZUCCHERO 130 gr
FARINA 50 gr
PANNA MONTATA 80 gr

PREPARAZIONE

1 In una casseruola fate scaldare la panna non montata con il latte.



2 In una seconda ciotola fate sciogliere lo zucchero fino ad avere un caramello color ambra.



3 Una volta pronto allontanate dal fuoco ed unite il composto di latte e panna.



4 Mescolate bene e se il caramello non dovesse sciogliersi rimettete su fiamma bassa.



5 Montare con le fruste elettriche i tuorli, unite la farina e trasferite i tuorli nel latte al caramello, trasferite sopra un bagnomaria e senza smettere di mescolare fate addensare.



6 Fate raffreddare.



7 Unite la panna montata e mescolare.

