

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al caramello

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

10 tuorli d'uovo
1 l latte
12 cucchiari zucchero
1 stecca vaniglia
zucchero per il caramello

PREPARAZIONE

- 1 Frullare i tuorli con lo zucchero. Bollire per 20' il latte e la vaniglia. Lasciare raffreddare, togliere la stecca e unire le uova frullate.
Far caramellare in uno stampo 3 o 4 cucchiari di zucchero. Versarvi il composto e cuocere a bagnomaria sul fornello per 45' circa.
Passare quindi in forno per 15' per far colorire. Sformare freddo.

La crema è migliore servita 12 ore dopo la cottura.

NOTE