

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