

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crema cotta al Baileys

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



La **crema cotta al Baileys** è un dolce al cucchiaio delizioso, sensuale, che sprigiona in bocca un gusto intenso e gradevolissimo. È il dolce perfetto per chi vuole concludere nel migliore dei modi la propria cena, soprattutto se ci tiene a fare bella figura con i propri ospiti. La ricetta è anche furba perché le porzioni possono essere preparate in anticipo e poi servite all'ultimo previa bruciatura con il cannello. Se i dolci al cucchiaio poi sono la vostra passione, vi consigliamo di realizzare anche la ricetta della [panna cotta](#) base.

Quando a fine pasto, magari dopo una ricca cena, volete servire un dolce al cucchiaio speciale, la **crema cotta al Baileys**

è ciò che fa per voi. Un dolce buonissimo, dalle note profonde della crema al whisky che di certo verrà apprezzato tanto da tutti gli ospiti. Un dolce anche furbo perché può essere realizzato in anticipo e concluso poco prima di servire. Seguendo il passo passo il successo è assicurato!

Se la vostra passione sono i dolci al cucchiaio, provate anche la ricetta della [panna cotta](#), ricetta base!

## PER LA CREMA

PANNA 480 gr

LATTE INTERO 490 gr

TUORLO D'UOVO 12

ZUCCHERO 100 gr

AMIDO DI MAIS 6 gr

NOCE MOSCATA ¼ cucchiaini da tè

VANILLINA 1 bustina

BAILEYS 50 ml

## PER DECORARE

ZUCCHERO DI CANNA

## PREPARAZIONE

- 1 Realizzare la ricetta della crema cotta al Baileys è semplice. Portate ad ebollizione il latte e la panna aromatizzandoli con la vanillina.



**2** Rimuovete il pentolino dal fuoco e lasciate raffreddare per 10 minuti.

In una grande ciotola montate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



**3** Unite ai tuorli montati il composto di latte e panna, versandolo a filo e mescolando per amalgamare.



**4** Incorporate, a questo punto, l'amido di mais setacciato e la noce moscata; mescolate dal basso verso l'alto per non smontare il composto.



5 Aromatizzate la crema ottenuta con il Baileys.



- 6 Versate il composto in uno stampo per budini o in una pirofila da forno e cuocete a bagno maria a 160°C per circa un'ora o fino a quando la crema risulti rassodata.



- 7 Sfornate la crema cotta e lasciatela raffreddare leggermente, quindi distribuite in superficie abbondante zucchero di canna.



- 8 Caramellate lo zucchero in superficie con un cannello.



**9** Servite immediatamente.



## CONSIGLIO

**Non ho il cannello come posso fare?**

Puoi metterlo in forno, nella parte superiore e utilizzare la funzione grill.

## CONSIGLIO

**Non avendo il cannello come posso fare?**

Puoi mettere in forno nel piano più alto con funzione grill.