

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Creme caramel alla ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 100 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 12 ORE DI RIPOSO



### INGREDIENTI

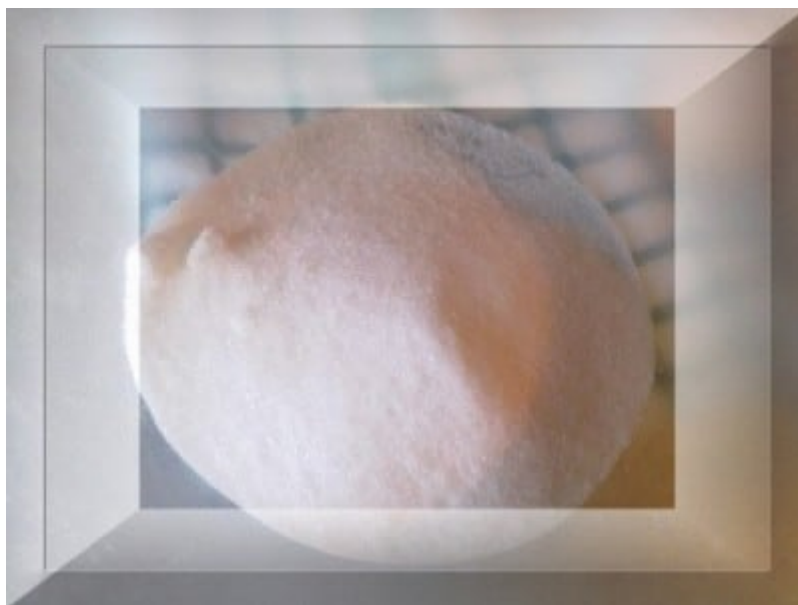
250 g di ricotta  
500 ml di panna fresca  
300 g di zucchero  
4 uova

### PREPARAZIONE

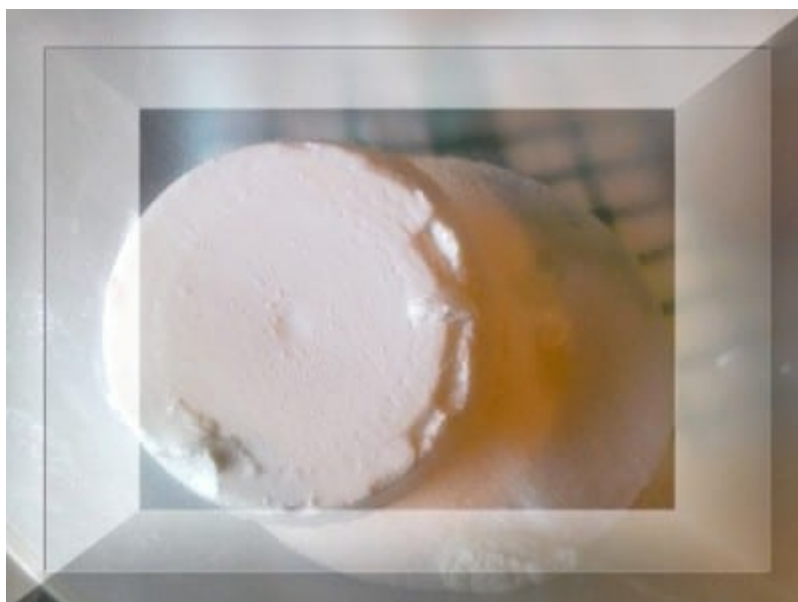
**1** In una casseruola mettete a caramellare con un goccio d'acqua 150 g di zucchero.

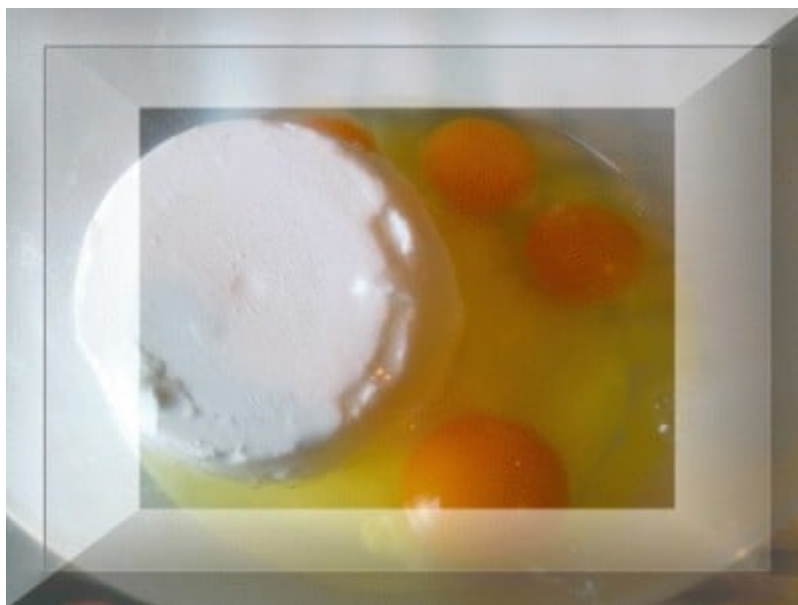
Quando è diventato color ambra trasferite sul fondo di uno stampo rettangolare.

Mettete in una ciotola i restanti 150 g di zucchero.

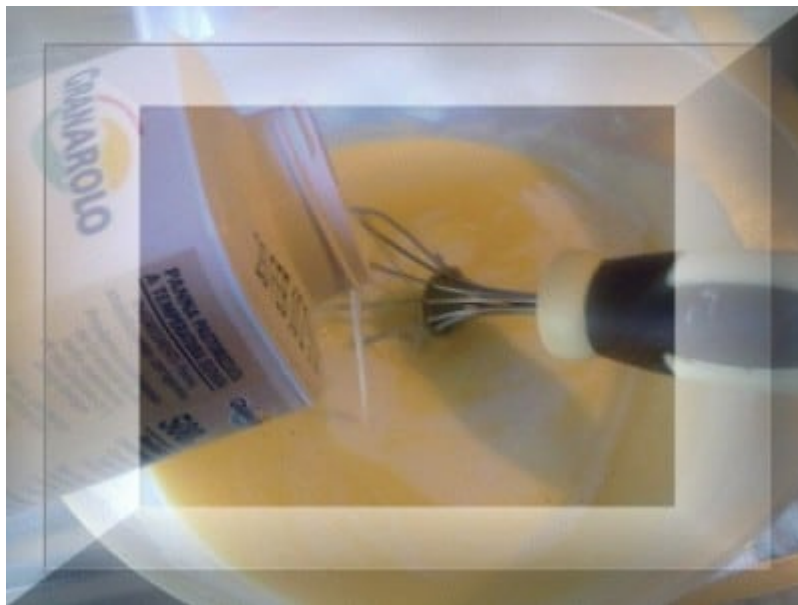


2 Aggiungete la ricotta, le uova e mescolare con una frusta.





3 Unire infine la panna e mescolare il tutto.



4 Versate nello stampo caramellato e riponetelo in un recipiente pieno d'acqua.

Cuocete in forno a bagnomaria per circa 1 ora e 30 a circa 180°C.



**5** Togliete dal forno, lasciate raffreddare e riponete in frigorifero per almeno 12 ore.



