

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Flan di latte

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

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

INGREDIENTI

latte

uova

zucchero

scorza di limone



PREPARAZIONE

1 Preparare il caramello e stenderlo in uno stampo. Sbattere quattro uova intere con otto cucchiaini di zucchero, unirvi un litro di latte e una scorza di limone. Versare il composto nello stampo e farlo cuocere a bagnomaria, nel forno preriscaldato a 150°C, per almeno un'ora.

Controllare la cottura e, a freddo, capovolgerlo su di un piatto da portata.

Un altro modo per prepararlo è il seguente: sbattere 6/8 tuorli d'uovo con 12 cucchiaini di zucchero, unirvi le chiare montate a neve e la scorza di limone; versare in un litro di latte.

Per la cottura, procedere come nel modo precedente.

NOTE

Nome originale della ricetta: Timballa 'e latte Ricetta fornita dall'EPT di Nuoro