

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Latte alla portoghese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 1 l latte
- 180 gr zucchero
- 6 rossi d'uovo
- 2 uova
- 1 cucchiaino nescafé

PREPARAZIONE

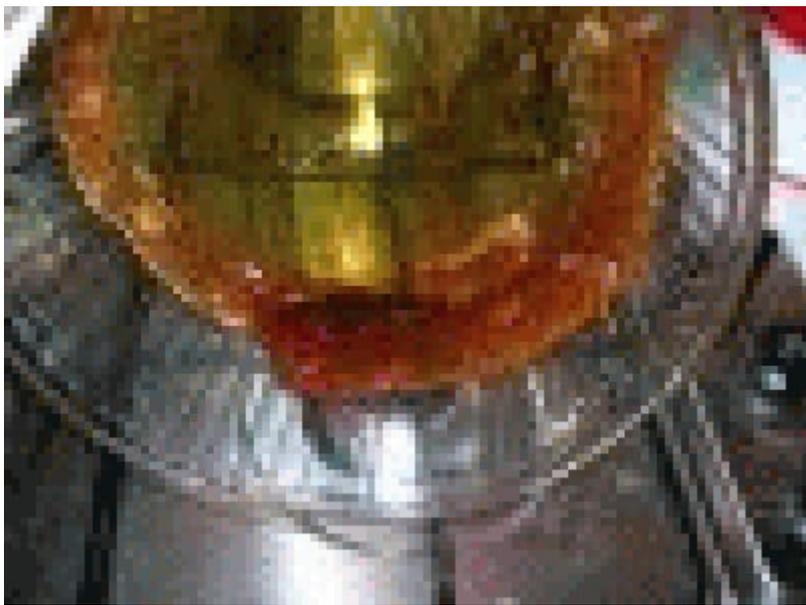
- 1** Fate caramellare 100 gr di zucchero in un pentolino.



2 Aggiungete il latte ed un cucchiaino di nescafé e fate bollire per circa un'ora.



3 Mettete lo zucchero rimanente nello stampo e caramellatelo cercando di farlo aderire a tutto lo stampo.



4 Fate freddare il latte e unitolo alle uova leggermente frullate.



5 Versate il composto nello stampo coperto di zucchero caramellato filtrandolo attraverso un colino.



6 Cuocetelo a bagnomaria in forno caldo a 180° facendo la prova stecchino per vedere quando è pronto.



7 Fatelo freddare e sformatelo.

