

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al caramello

di: *sidney 23*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

LATTE 250 gr

PANNA MONTATA 70 gr

TUORLI 4

ZUCCHERO 130 gr

FARINA 50 gr

PANNA MONTATA 80 gr

PREPARAZIONE

1 In una casseruola fate scaldare la panna non montata con il latte.



2 In una seconda ciotola fate sciogliere lo zucchero fino ad avere un caramello color ambra.



3 Una volta pronto allontanate dal fuoco ed unite il composto di latte e panna.



4 Mescolate bene e se il caramello non dovesse sciogliersi rimettete su fiamma bassa.



5 Montare con le fruste elettriche i tuorli, unite la farina e trasferite i tuorli nel latte al caramello, trasferite sopra un bagnomaria e senza smettere di mescolare fate addensare.



6 Fate raffreddare.



7 Unite la panna montata e mescolare.

