

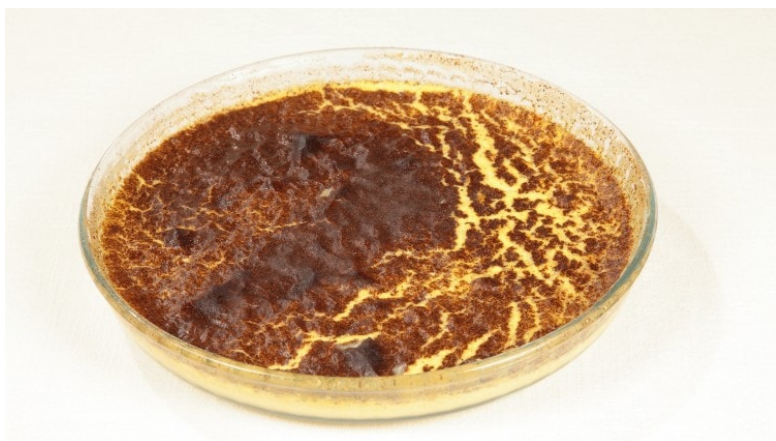
DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al forno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

LATTE INTERO 600 ml

UOVA 2

TUORLO D'UOVO 3

ZUCCHERO 100 gr

VANIGLIA 1 bacca

NOCE MOSCATA 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Scaldate il forno a 180°C.

Unite il latte e la vaniglia in una pentola (se usate l'estratto unitelo una volta che il latte è caldo).

Scaldate senza far bollire, quindi rimuovete il baccello di vaniglia (se non usate l'estratto).



2 In una ciotola di medie dimensioni, sbattete insieme le uova, i tuorli e lo zucchero.



3 Unite il latte e sbattete fino a che il composto risulti liscio.



4 Versate la crema in uno stampo di circa 22 cm di diametro in ceramica.

Mettete lo stampo su di un canovaccio in una teglia più grande e aggiungete tanta acqua da arrivare a metà dell'altezza dello stampo.



5 Cospargete la crema con la noce moscata.



6 Infornate per circa un'ora o fino a che la crema risulti soda.

Sfornate e trasferite lo stampo su di una griglia a raffreddare per almeno 10 minuti prima di servire.

Servite appena tiepida, meglio se dopo 30 minuti da quando la crema è stata sfornata.