

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema cotta al Baileys

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA CREMA

PANNA 480 gr
LATTE INTERO 490 gr
TUORLO D'UOVO 12
ZUCCHERO 100 gr
AMIDO DI MAIS 6 gr
NOCE MOSCATA $\frac{1}{4}$ cucchiaini da tè
VANILLINA 1 bustina
BAILEYS 50 ml

PER DECORARE

ZUCCHERO DI CANNA

PREPARAZIONE

1 Portate ad ebollizione il latte e la panna aromatizzandoli con la vanillina.



2 Rimuovete il pentolino dal fuoco e lasciate raffreddare per 10 minuti.

In una grande ciotola montate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



3 Unite ai tuorli montati il composto di latte e panna, versandolo a filo e mescolando per amalgamare.



- 4 Incorporate, a questo punto, l'amido di mais setacciato e la noce moscata; mescolate dal basso verso l'alto per non smontare il composto.





5 Aromatizzate la crema ottenuta con il Baileys.



6 Versate il composto in uno stampo per budini o in una pirofila da forno e cuocete a bagno maria a 160°C per circa un'ora o fino a quando la crema risulti rassodata.



- 7 Sfornate la crema cotta e lasciatela raffreddare leggermente, quindi distribuite in superficie abbondante zucchero di canna.



- 8 Caramellate lo zucchero in superficie con un cannello.



9 Servite immediatamente.

