

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crème Brulée ai lamponi

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **4 ORE DI RIPOSO IN FRIGO**



INGREDIENTI

150 g di zucchero
500 ml di latte
125 g di lamponi
2 uova e 4 tuorli
1 stecca di vaniglia (oppure 1 bustina di vanillina).

PREPARAZIONE

- 1 Lavate delicatamente i lamponi, asciugateli e divideteli in 4 ciotoline in ceramica che avrete messo dentro una teglia con un poco d'acqua.



2 In una casseruola portate ad ebollizione il latte con 100 g di zucchero e la stecca di vaniglia tagliata longitudinalmente.

Togliete dal fuoco e lasciate in infusione per 20 minuti.

In una ciotola e con l'aiuto delle fruste elettriche montare i tuorli con le uova, quindi aggiungete il latte, filtrato, e mescolare energicamente (per evitare che le uova si cuociano).

Con un setaccio dalle maglie fitte filtrate il composto e dividetelo nelle quattro ciotoline.

Cuocete in forno a bagnomaria per 15 minuti a 180°C (o finchè la crema non è soda al tatto).



3 Lasciate raffreddare e poi riponetela in frigo per almeno 3 - 4 ore.

Tiratela fuori dal frigo e distribuitevi sopra lo zucchero rimasto.



4 Mettete le ciotoline sotto il grill del forno molto caldo per qualche minuto finchè lo zucchero non si sarà caramellato e servite.

