

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crème brûlée

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PANNA 750 ml

TUORLO D'UOVO 6

ZUCCHERO 55 gr

ZUCCHERO A VELO 40 gr

VANIGLIA 1 bacca

PREPARAZIONE

1 Scaldate il forno a 180°C statico o 160°C ventilato. Ungete 6 stampi da forno da 125 ml.

Dividete il baccello di vaniglia per il lungo e rimuovete i semini neri.

Scaldate il baccello di vaniglia ed i semini con la panna in un pentolino senza portare ad ebollizione.



- 2** Riunite i tuorli e lo zucchero semolato in una ciotola ciotola, sbatteteli leggermente ed incorporatevi gradualmente la panna calda dalla quale avrete rimosso il baccello di vaniglia.



- 3** Collocate la ciotola su di una pentola media con dell'acqua bollente; mescolate per circa 10 minuti o fino a che si crei una crema che veli il cucchiaio.



4 Mettete gli stampi in una teglia e distribuitevi la crema.

Versate tanta acqua bollente nella teglia sottostante fino a coprire gli stampini fino a metà.



5 Infornare, scoperti in forno per circa 20 minuti o fino a che la crema s'addensi.

Scaldate il grill. Distribuite dello zucchero a velo su ogni crema usando le dita per distribuirla uniformemente e schiacciandolo leggermente.



6 Grigliate le creme fino a che la superficie risulti caramellata.