

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crème caramel

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

600 ml di latte fresco intero

140 g di zucchero semolato

3 uova intere

4 tuorli

la buccia di un grosso limone.

PER IL CARMELLO

200 g di zucchero e 2 cucchiaini di acqua.

PREPARAZIONE

1 Mettere il latte in un pentolino con i 140 g di zucchero e la buccia di limone.

Appena raggiunge il bollore, spegnere la fiamma e coprire con il coperchio.

Lasciar freddare completamente.



2 Appena è freddo, battere leggermente le uova ed i tuorli con una frusta a mano. Unire il latte bollito a poco a poco filtrandolo attraverso un colino a maglie fitte.

Girare bene con la frusta ma senza sbattere troppo.



3 Ora, preparare il caramello mettendo in un pentolino lo zucchero e l'acqua. Mettere su fuoco medio finchè è di un bel colore dorato.





- 4 Appena è pronto, versarlo immediatamente nello stampo e girarlo velocemente per ricoprirlo uniformemente.



- 5 Appoggiare lo stampo in un altro recipiente. Versare il composto di latte e uova nello stampo e mettere dell'acqua nel recipiente esterno fino ad arrivare a due dita di altezza.



- 6 Mettere il tutto in forno preriscaldato a 180°C per mezz'ora, poi coprire con un foglio di alluminio, abbassare la temperatura a 170° e proseguire la cottura per un altro quarto d'ora circa o comunque finchè risulterà compatto.

Lasciar raffreddare completamente a temperatura ambiente così com'è e poi mettere il tutto in frigo per una notte.



7 Il giorno dopo rovesciare lo stampo sul piatto da portata e decorare a piacere.

