

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Creme caramel

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA CREMA

3 uova intere
2 tuorli
120 g di zucchero
500 ml di latte
1 stecca di vaniglia o 1 bustina di vanillina o
la scorza di 1 limone.

PER IL CAMELLO

200 g di zucchero
3 cucchiari d'acqua
mezzo bicchiere di acqua bollente.

PREPARAZIONE

1 In una casseruola portate quasi a bollore il latte con l'aroma scelto e fate raffreddare.

In una ciotola mescolare le uova, i tuorli e lo zucchero senza montarli.



2 Preparate il caramello: in una casseruola versate lo zucchero ed i 3 cucchiari di acqua fredda.

Mettete su fuoco basso e fate fondere senza mai mescolare è pronto quando diventa di un colore ambrato.

Unite l'acqua bollente poca per volta e mescolare stando molto attenti perchè schizza ed è molto caldo.

Versate il caramello sul fondo di 8 stampini.

Unite nelle uova il latte facendolo passare da un setaccio.



3 Versate il composto sopra il caramello.



4 Trasferite gli stampini in una placca, aggiungete l'acqua fino ad $\frac{1}{3}$ degli stampini e

infrnate a 180°C per circa 40 minuti.

Se volete potete coprire gli stampini con carta alluminio e bucherellare la superficie così non verrà la crosticina.





