

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Creme caramel alla cannella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 uovo intero
- 5 tuorli
- 100 g zucchero
- 1 pezzetto cannella
- 3 mandorle amare
- 1 scorza di limone grattugiata
- 2 bicchieri panna
- un goccio di alchermes
- zucchero a velo

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere in una casseruola le uova con lo zucchero. Aggiungere la cannella, le mandorle, la scorza di limone e la panna. Posta al fuoco la casseruola, mescolare con un cucchiaino di legno finché si addensa però senza bollire. Quando comincia ad attaccarsi al cucchiaino, si passa al setaccio.

Si versa in uno stampo unto di burro e si mette a cuocere a bagnomaria non bollente per

un'ora e mezza, coprendo con coperchio caldo. Si toglie poi dal fuoco e si immerge lo stampo in acqua fredda.

Quando si è ben raffreddata si capovolge sul piatto, si irrorà di alchermes e si cosparge di zucchero a velo.