

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Creme caramel alla ricotta

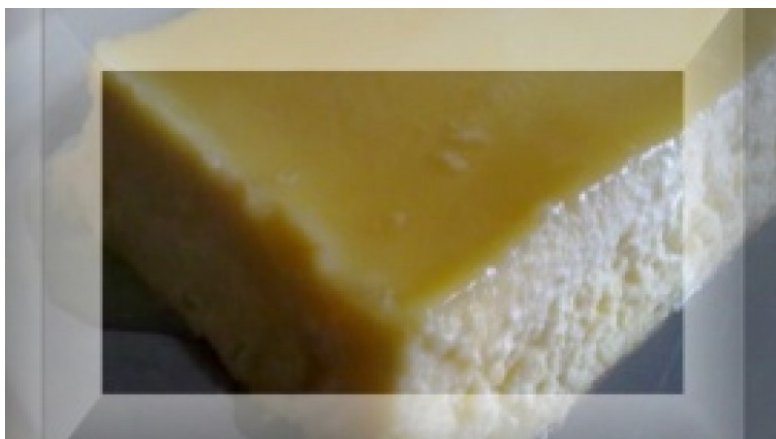
di: *monica2158*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *6 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *30 min*    COTTURA: *100 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + 12 ORE DI RIPOSO



## INGREDIENTI

250 g di ricotta  
500 ml di panna fresca  
300 g di zucchero  
4 uova

## PREPARAZIONE

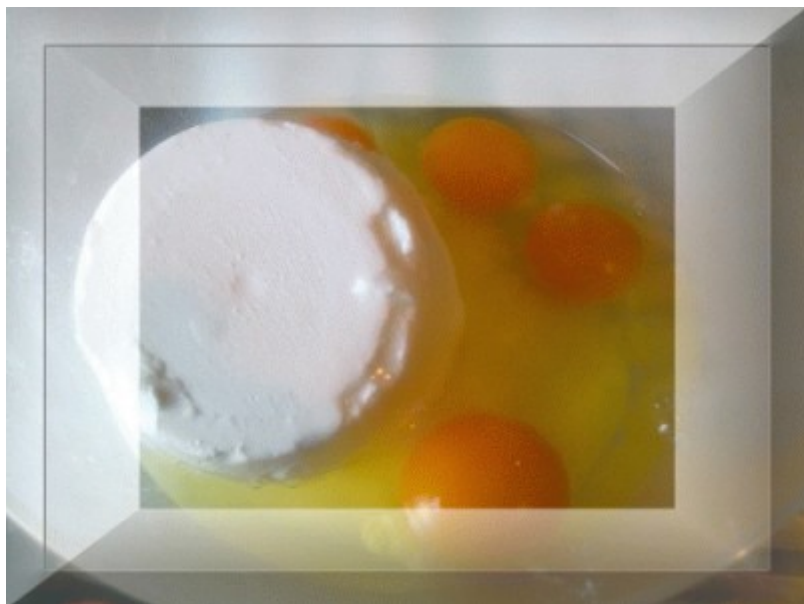
**1** In una casseruola mettete a caramellare con un goccio d'acqua 150 g di zucchero.

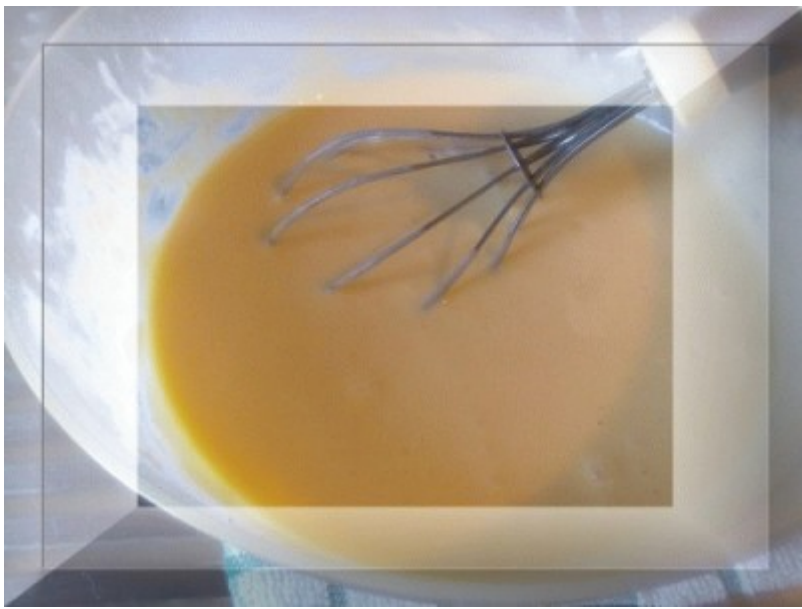
Quando è diventato color ambra trasferite sul fondo di uno stampo rettangolare.

Mettete in una ciotola i restanti 150 g di zucchero.

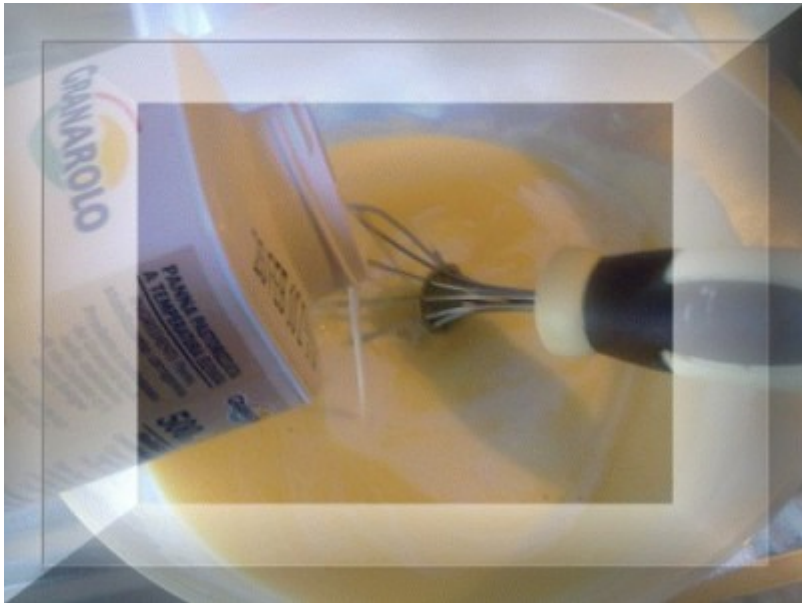


2 Aggiungete la ricotta, le uova e mescolare con una frusta.





3 Unire infine la panna e mescolare il tutto.



4 Versate nello stampo caramellato e riponetelo in un recipiente pieno d'acqua.

Cuocete in forno a bagnomaria per circa 1 ora e 30 a circa 180°C.



5 Togliete dal forno, lasciate raffreddare e riponete in frigorifero per almeno 12 ore.



