

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Creme caramel alla ricotta

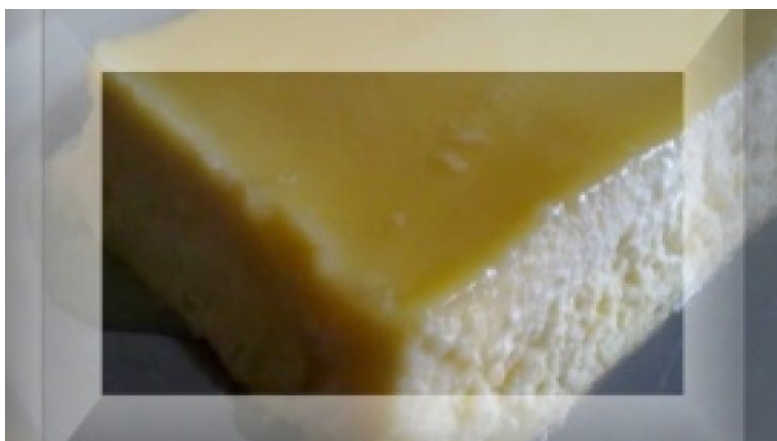
di: *monica2158*

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

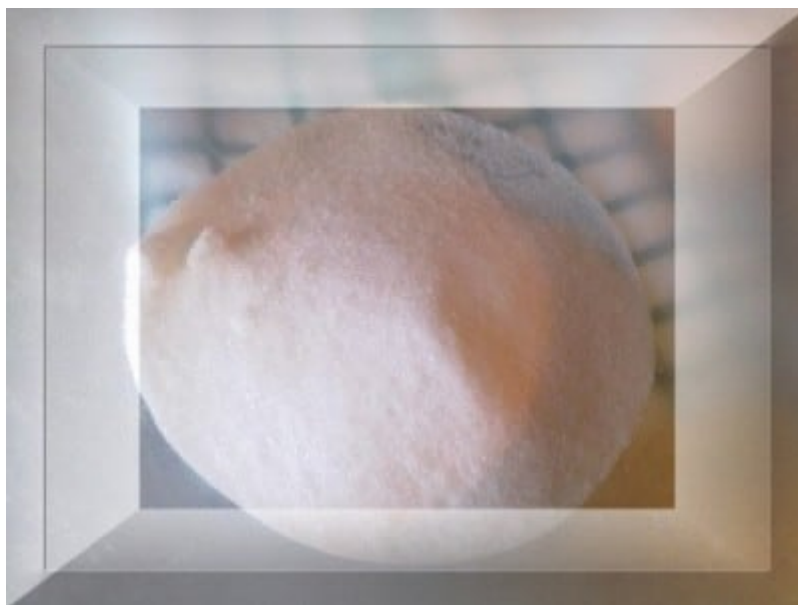
250 g di ricotta
500 ml di panna fresca
300 g di zucchero
4 uova

PREPARAZIONE

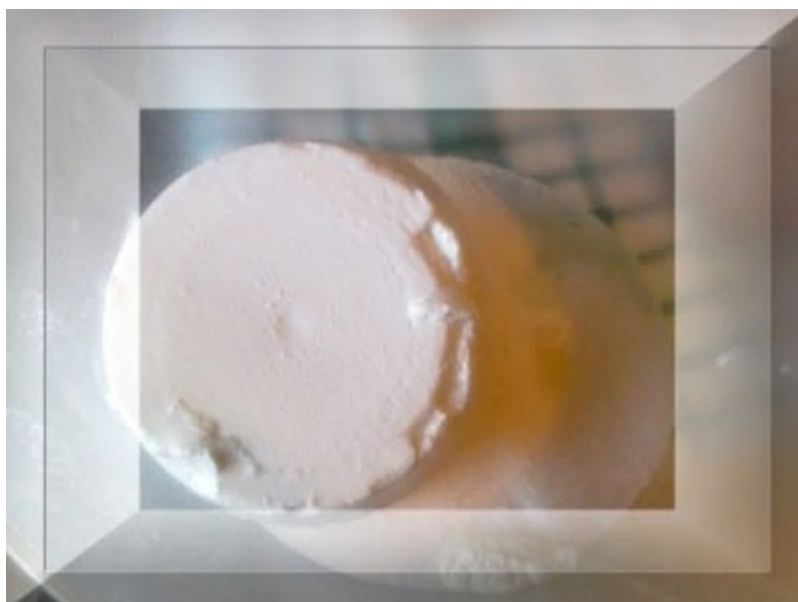
1 In una casseruola mettete a caramellare con un goccio d'acqua 150 g di zucchero.

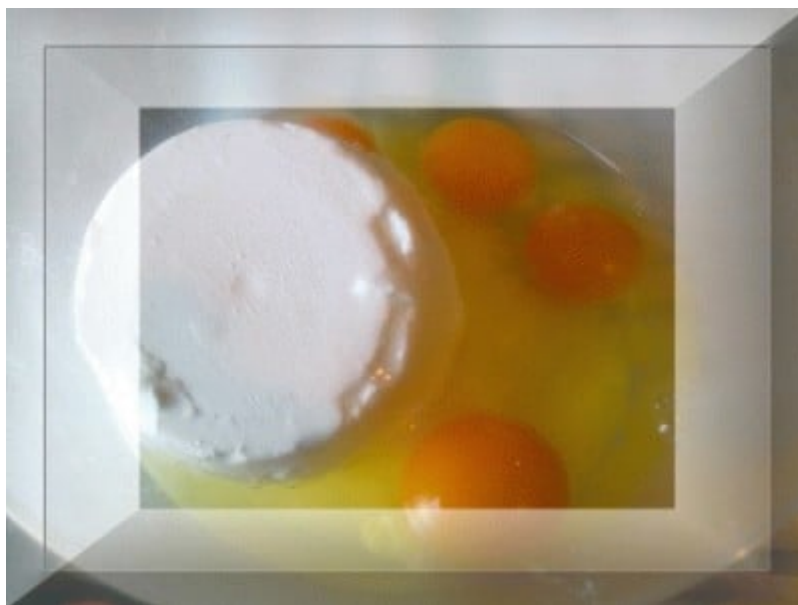
Quando è diventato color ambra trasferite sul fondo di uno stampo rettangolare.

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.



