

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Creme caramel

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml

UOVA 4

ZUCCHERO 220 gr

LIMONE 1

### PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere in un tegamino 70 g. Di zucchero con qualche cucchiaino di acqua e farlo caramellare, quindi versarlo ancora caldo nello stampo.  
Bollire il latte con la scorza di limone e farlo raffreddare.  
Battere le uova con lo zucchero, unire il latte, versare nello stampo e cuocere a bagnomaria sul fornello per circa 15 minuti e, sempre a bagnomaria, in forno per 45 minuti.  
Far freddare, sformare e servire.