



Crème Caramel



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Crème Caramel

Ottimo budino

| | |
|--------------|------------|
| Preparazione | 30 min |
| Cottura | 1 h 30 min |
| Tempo totale | 2 h |

Portata: Dolci

Cucina: Spagnola

Keyword: budino, dessert

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Calorie: 146kcal

Istruzioni

1. Portare a ebollizione il latte con la bacca di vaniglia incisa per il lungo, spegnere e lasciare in infusione per 20 minuti a pentola coperta. Eliminare quindi la bacca di vaniglia; nel frattempo montare le uova con 110gr di zucchero, unire a filo il latte tiepido mescolando bene.
2. Mettere lo zucchero rimasto in un pentolino con 3 cucchiari di acqua e far cuocere fino ad ottenere un caramello dorato.
3. Versare il caramello negli stampini e versare il composto di latte e uova; trasferire gli stampini in una teglia profonda, versare intorno agli stampi acqua bollente e cuocere in forno a 130 gradi per circa un'ora e mezza (fare la prova stecchino che deve essere asciutto).
4. Lasciare intiepidire e mettere in frigo per 3-4 ore sfornare direttamente su un piatto..



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 146kcal

Paola Paola

Ricetta tratta dal libro "il cucchiaino d'argento"

[Read More](#)
