



CREME CARAMEL

Difficult: Media



Ciao a tutti, tornati dalle vacanze? Si riprende a spadellare :D Oggi vi propongo un classico dolce, il creme caramel, io devo essere sincera ho sempre preparato quello in polvere!!!!!!! Quest'estate per avendo un p pi di tempo ho voluto sperimentare la ricetta casalinga, un p pi lunga sicuramente, ma senz'altro pi genuina!! Il risultato da leccarsi i baffi.

Dosi: dosi per circa 12 creme caramel

- caramello q.b.
- latte fresco 900ml.
- panna fresca 300ml.
- uova 8 intere + 2 tuorli
- vaniglia 1 bacca
- zucchero 240gr.

Accendere il forno a 180

mettere a riscaldare il latte con i semini della vaniglia

Portare ad ebollizione, spegnere e lasciare in infusione per mezz'ora.

Nel frattempo montare le uova con lo zucchero



Passata la mezz'ora di infusione aggiungere la panna fresca al latte
versare il latte a filo nelle uova



a questo punto versare il composto negli stampini (io ho usato quelli di alluminio, ma ci sono quelli apposti per creme carameli!) e posizionarli sulla leccarda del forno riempiendo il fondo con un dito di acqua.



mettere in forno già caldo per circa 50 minuti



una volta freddi coprirli con il caramello (ho usato quello gi pronto!!!)



Ora sono pronti da servire
Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi