



Crème caramel

Ricetta per 6 persone

500 ml	Latte
200 g	Zucchero semolato per il caramello
130 g	Zucchero semolato
n° 3	Uova intere
n° 3	Tuorli
n° 1	Baccello di vaniglia
q.b.	Succo di limone

Preparazione

1. In un pentolino versare 200 g di zucchero con un po' d'acqua e di succo di limone, amalgamare bene il tutto e far cuocere a fiamma dolce fino ad ottenere il caramello.
2. Versare il caramello sul fondo scegli stampini.
3. Accendere il forno a 180 °C e preparare una teglia da forno con dell'acqua per la cottura a bagnomaria.
4. Battere le uova con lo zucchero rimasto fino ad ottenere un composto soffice e omogeneo.
5. A parte portare ad ebollizione il latte col baccello di vaniglia aperto, quindi filtrare con un colino e versarlo nelle uova. Amalgamare bene il tutto e versare il composto negli stampini.
6. Adagiare gli stampini nella teglia con l'acqua e far cuocere in forno per circa 40 minuti. Controllare la cottura con lo stecchino.
7. A cottura ultimata, lasciar raffreddare e passare in frigorifero per qualche ora prima di servire.