

CREMA CON ZUCCHERO CAMELLATO

Ingredienti

- sale
- 2 uova
- latte (200ml)
- zucchero (85gr)
- maizena (1 cucchiaino)
- essenza di fiori d'arancio (mezzo cucchiaino)

Come si prepara

Mettere lo zucchero in una casseruola con 30 ml di acqua e farlo caramellare cuocendolo a fiamma bassa finchè non sarà di un bel colore dorato.

Far intiepidire.

Nel frattempo sbattere i tuorli con la maizena e, poi, aggiungere il caramello tiepido.

Versare a filo il latte caldo sul composto e mischiare tenendo la pentola sul fuoco.

Aggiungere anche gli albumi montati a neve con un pizzico di sale.

Continuare a girare la crema fino a quando bollerà.

Togliere dal fuoco e profumare con qualche goccia di essenza di fiori di arancio.

Mettere in coppa e, poi, in frigo per qualche ora.

Difficoltà: 2

Tags

creme, budini, dolci al cucchiaio, dolci in coppe, Crema con zucchero caramellato

