

CRÈME BRULÉE

Ingredienti

- latte (150ml)
- zucchero (100gr)
- 5 tuorli d'uovo
- 1 uovo
- panna liquida (250ml)
- zucchero di canna (100gr)
- vaniglina (1gr)

Come si prepara

Mescolare i tuorli e le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto soffice e spumoso.

Riscaldare il latte con la panna, la stecca di cannella e la bustina di vanillina.

Filtrare e aggiungere piano piano, al composto di uova e zucchero.

Versare la crema in una pirofila dai bordi bassi e mettere a cuocere, a bagno maria, in forno caldo a 180 gradi per circa un'ora.

Quando si sarà leggermente solidificata, cospargere la superficie di zucchero di canna, accendere il grill e far "caramellare"

Difficoltà: 2

Tabella nutrizionale

Valore energetico	233 kcal 976 kJ
-------------------	--------------------

Tags

occasioni speciali, caramello, dolci al cucchiaio, Crema catalana, Creme brulé



