

## CRÈME CAMEL

### Ingredienti

- 4 uova
- latte (750ml)
- zucchero (150gr)

### Come si prepara

Sciogliere tre cucchiaini di zucchero con tre cucchiaini d'acqua.

Mettere sul fuoco e cuocere fino a quando lo zucchero sarà dorato.

Versare il caramello, così ottenuto, sul fondo di stampini da budino.

Sbattere bene il restante zucchero con le uova, fino ad ottenere un composto soffice e bianco, unire il latte scaldato, quindi versarlo negli stampini.

Cuocere in forno a bagnomaria per circa un'ora.

Una volta cotto, far raffreddare bene il crème caramel prima di capovolgere gli stampini sui piatti da dolce.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 90

### Tags

creme, caramello, budini, dolci al cucchiaio, crème caramel

