



WWW.MAICAKES.IT

CREME CARMEL

Difficoltà: facile

Tempi di preparazione: 15 minuti più 50 minuti di cottura.

Un classico, si mangia sempre volentieri, questa è una versione senza panna e con le uova intere.

Ingredienti

5 uova intere
1 tuorlo
800 ml di latte intero
200 g di zucchero
5 cucchiaini di rum (facoltativo)
vaniglia
per il caramello:

150 g di zucchero
5 cucchiaini di acqua
Procedimento

Preparare il caramello mettendo lo zucchero in un pentolino con l'acqua, senza mescolarlo lasciarlo sobbollire fino a quando non avrà raggiunto una colorazione ambrata tipica del caramello, versarlo negli stampini di creme caramel. Mettere il latte a scaldare sul fuoco, lavorare le uova con lo zucchero il rum e la vaniglia, quando il latte raggiungerà il bollore unirlo alle uova e amalgamare il composto, filtrare il composto con un colino per eliminare eventuali parti di uova addensate. versare il composto negli stampini e cuocere a bagnomaria per 50 minuti a 160 gradi.