

Crème caramel

Per bambini da 3 a 5 anni

Dolce

🕒 pronto in: 40 min

🕒 tempo cottura: 32 min

difficoltà: 🍳🍳🍳

INGREDIENTI PER 6-8 PORZIONI

1/2 litro di latte

4 uova

270 g di zucchero

1 bacca di vaniglia

4 ecodosi d'acqua

PREPARAZIONE

› In una casseruola portate il latte al limite dell'ebollizione con una bacca di vaniglia incisa per il lungo, spegnete e lasciate in infusione per 20 minuti a pentola coperta. Eliminate la vaniglia.

› Montate le uova in una ciotola con 110 grammi di zucchero, unite a filo il latte tiepido e mescolate. Disponete lo zucchero rimasto in una piccola casseruola con 3 cucchiaini di acqua e cuocetelo fino a ottenere un caramello dorato.

› Versate il caramello nello scodello e fatelo ruotare per distribuirlo sul fondo. Unite il composto di uova e chiudete lo scodello. Versate 4 ecodosi d'acqua calda nella pentola a pressione, trasferite lo scodello nella pentola appoggiandolo sul suo piedino in acciaio, chiudete il coperchio e mettete la pentola su un fuoco di media dimensione a fiamma alta. Dal sibilo dimezzate la potenza della fonte di calore e cuocete per 20 minuti. Togliete dal fuoco, lasciate sfiatare, aprite il coperchio ed estraete lo scodello. Fate raffreddare il crème caramel in frigo per 3-4 ore e sformatelo.

CONSERVAZIONE

Possibilità di conservare in frigorifero : **sì**

Possibilità di conservare in freezer : **no**

Ricetta realizzata da



Tempo cottura / Ecodosi

Pentola 1 pressione

Tempo cottura : 20 minuti

Ecodosi : 4

Pentola 2 pressioni

Tempo cottura : 20 minuti

Ecodosi : 4

Posizione: 1



1 Ecodose = 250ml