

# 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



IL CUCCHIAIO D'ARGENTO

## 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 cucchiai 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 Ecodoso = 250ml**