

CREME CARAMEL ALLA NOCE DI COCCO



Preparazione: 5 min - Riposo: -- Cottura: 50 min - Materiale: -

Ingredienti: 6 persone

- 3 uova - 2 bustine di zucchero vanigliato - 100 g di zucchero - 500 ml di latte - 125 g di noce di cocco grattuggiata - SCIROPPO DI CARAMELLO: - 250 g di zucchero - 65 ml di acqua - 1 cucchiaino di aceto bianco

- 1. Preriscaldare il forno a 160°C (term. 5/6).
- 2. Mettere le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il latte nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 4/80°C. Circa 1 minuto prima della fine del programma ESPERTO aggiungere alla crema 125 g di noce di cocco grattugiata.
- 3. Nel frattempo, preparare il SCIROPPO DI CARAMELLO: in una pentola, far sciogliere lo zucchero in polvere con l?acqua e un cucchiaino di aceto bianco, senza mescolare, fino ad ottenere un caramello dorato.
- 4. Versare il caramello caldo nelle cocottine e versare sopra la crema calda. Mettere le cocottine in una pirofila piena per tre quarti di acqua e lasciare cuocere in forno per 45 minuti circa..
 - 5. Lasciare raffreddare il crème caramel prima di sformarlo.

© Fotografie Sandra Mahut © Hachette Livre (Marabout) 2016