

CREME CARAMEL



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 - SCIROPPO DI CARMELLO: - 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.
3. Nel frattempo, preparare il SCIROPPO DI CARMELLO: 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.

Cook Expert ■

