



Creme caramel



[Zucchero di canna BIO INTEGRALE](#)



Difficoltà media



20 minuti

Ingredienti:

- 1 litro Latte
- 2 bustine Vanillina
- 380 g Uova (circa 7)
- 40 g Tuorlo (circa 2)
- 180 g Zucchero di canna BIO INTEGRALE
- 1 limone Buccia grattugiata di limone

Per il caramello:

- 130 g Zucchero semolato

Procedimento



1. In una casseruola, versate il latte, aggiungete la vanillina e mettete a scaldare sul fuoco medio. A parte, sbattete le uova con i tuorli, lo zucchero e la scorza di limone.



2. In un'altra casseruola, fate caramellare lo zucchero, cuocendolo a fuoco medio fino a colorazione bionda e versatelo negli stampi per crem caramel.



3. Quando il latte raggiunge il bollore, aggiungetelo al composto di uova, mescolate e filtrate poi con un colino.



4. Versate il composto negli stampi e posizionatevi su un vassoio da forno che riempiate poi con acqua. Fate cuocere a bagno maria in forno caldo a 160°C per circa 40 minuti, facendo attenzione a non far mai bollire l'acqua. Raffreddate in frigo per un paio d'ore prima di servire.