

CREME CARAMEL ALLO ZENZERO



difficoltà: *

tempo: 90'

Ingredienti per 4 persone

Latte	ml 350
PannaCottaRei	gr 20
Zucchero	gr 50
Uovo pastorizzato zuccherato	gr 50
Vaniglia	gr 20
Per il caramello:	
Zucchero	gr 200
2 cucchiaini di acqua	
Zenzero candito	gr 30

🌸 Preparate il Crème caramel come indicato sotto.

🌸 Accendete il forno a 200°, versate in una casseruola larga lo zucchero, unite l'acqua e preparate un caramello di un bel colore biondo dorato. Suddividete il caramello negli stampini, poi tagliate a julienne lo zenzero e distribuitelo sul caramello.

🌸 Versate il crème caramel negli stampini, metteteli nel frigorifero fino al momento di servire.

🌸 Capovolgete gli stampini su piatti individuali, togliete il contenitore e serviteli decorando a piacere.

PREPARAZIONE

Sciogliere 60 gr di PANNACOTTAREI in un litro di latte intero fresco, 150 gr di uova pastorizzate, 15-20 gr di vaniglia. Versare in stampi con aggiunta di zucchero caramelizzato e lasciare alcune ore alla temperatura di 4°C prima del consumo.

