



Bimby: Creme caramel - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Ingredienti (per 4 persone) 250 gr.di latte, 1 uovo intero, 2 tuorli, 120 gr.di zucchero, 1 pizzico di vaniglia (facoltativo)

Preparazione: Versare in un pentolino 70 gr.di zucchero con un cucchiaino di acqua e farlo caramellare su fuoco basso fino al caratteristico colore biondo.

Versare il caramello in 4 stampini da crème caramel, inclinarli velocemente in tutti i sensi per distribuire il caramello sulle pareti e immergerli un attimo in

cqua fredda per farlo aderire alle pareti. Versare nel boccale il rimanente zucchero e tutti gli altri

ingredienti: 40 sec.vel.4. Versare il composto negli stampini e

disporli nel Varoma. Sciacquare il boccale e inserire 1/2 lt.di acqua: 6 min.100°C vel.1. Quando l'acqua bolle posizionare il Varoma ben chiuso e cuocere: 30

min.temp.Varoma vel.1. Togliere il Varoma dal boccale e lasciare intiepidire. Mettere poi gli stampini in frigorifero per un paio d'ore. Si servono capovolti in piattini individuali.

eCucinando.it