

# Creme brulèe II

Categoria: Dolci e Desserts - Al cucchiaio



## Informazioni Generali

 **Preparazione:** 20 min  
 **Cottura:** 10 min  
 **Dosi per:** 4 persone

 **Costo:** Basso  
 **Difficoltà:** Bassa

Nota Aggiuntiva: + il tempo di raffreddamento

La crème brûlée è, come indica il suo nome, una crema bruciata per via della caramellizzazione a cui viene sottoposta questa ricca crema fatta con latte, uova, zucchero, farina e vaniglia.

Molto simile negli ingredienti e nella preparazione alla crema pasticciera e alla crema inglese (molto meno densa quest'ultima) la crème brûlée viene coronata da un delizioso e croccante strato di zucchero caramellato.



## Ingredienti per la crema

>> <b>Farina</b> 40 gr	>> <b>Uova</b> 4 tuorli	>> <b>Zucchero</b> 125 gr
>> <b>Latte</b> fresco intero 1/2 lt	>> <b>Vaniglia</b> 1/2 baccello	

### ...per cospargere

>> <b>Zucchero</b> 4 cucchiari
-----------------------------------

## Preparazione



Unite in una bacinella i tuorli e lo zucchero. Mescolate bene fino ad ottenere una crema gonfia e spumosa, quindi setacciate la farina ed aggiungetela alla crema, mescolando bene per evitare la formazione di grumi.



Con l'aiuto di un coltellino fate un'incisione per il lungo sul baccello di vaniglia.

Fate bollire il latte con la vaniglia; quando il latte raggiungerà l'ebollizione spegnete e lasciate raffreddare. Aprite il baccello di vaniglia ed estraete i semi: mescolateli con il latte che aggiungerete a filo alla crema d'uova, zucchero e farina, mescolando

vaniglia ed estrarre i semi, mescolarli con il latte che aggiungerete a filo alla crema d'uovo, zucchero e farina, mescolando continuamente.



Riportate la crema sulla fiamma dolce e mescolare fino a quando comincerà ad addensarsi poi riempite dei bicchierini individuali con la crema e copriteli con della pellicola trasparente; per evitare che si formi la crosticina nella superficie la pellicola dovrà toccare la crema.



Lasciate riposare in frigo fino al momento di servire, quindi eliminate la pellicola, spolverizzate la superficie con dello zucchero, quindi caramellizate con il cannello a gas fino a quando lo zucchero non diventerà dorato e croccante.

## Consiglio

**Solo per adulti** : provate a dare alla crème brûlée un golosissimo aroma aggiungendo, dopo averla fatta addensare, un cucchiaino di rum.

Se non possedete il cannello, potete caramellizzare lo zucchero sotto il grill; in questo caso dovrete usare dei bicchierini adatti per cuocere al forno e fare attenzione perché la caramellizzazione avviene molto velocemente.