



i dolci

Crème caramel alle mandorle

Ingredienti per la crema

- 150 g di mandorle
- 5 dl di latte
- 3 uova e 2 tuorli
- 2 cucchiaini abbondanti di estratto di vaniglia
- 120 g zucchero

Ingredienti per il caramello

- 50 g di zucchero
- 2 cucchiai d'acqua

Preparazione

Versare il latte in un tegame dal fondo pesante e aggiungere 100 g di mandorle tritate finemente e la vaniglia; portare lentamente a ebollizione, mescolare ogni tanto. Togliere dal fuoco e far intiepidire il composto e filtratelo facendolo passare attraverso un colino.

Nel frattempo mescolare le uova con lo zucchero senza montarli e versare a filo il latte. Preparare il caramello facendo cuocere in un tegamino 50 g di zucchero con due cucchiai d'acqua finché il composto non avrà ottenuto un bel colore dorato.

Dividere il caramello all'interno degli stampini e versare sopra la crema. Fare cuocere a bagnomaria per un'ora in forno caldo a 160°. Tirare fuori dal forno e fare raffreddare completamente prima di mettere in frigo per un paio d'ore circa. Sformarli su un piatto di portata e decorarli con le mandorle rimanenti tagliate a lamelle e, se gradito, con frutti di alkekengi.

