

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Budino alla vaniglia con caramello

Strawberry · Wednesday, October 9th, 2013

Ingredienti:(6 persone)

- 3 decilitri di latte
- 100gr panna
- 2 uova
- un tuorlo
- 100gr zucchero
- una stecca vaniglia

Per il caramello:100gr zucchero

Preparazione:

Prepariamo per primo il caramello, mettete lo zucchero in un pentolino con un pò di acqua, mettete sul fuoco e cuocete, fino a quando diventa ambrato, versatelo direttamente negli stampi e lasciate raffreddare. In una ciotola, sgusciate le uova, unite la stecca di vaniglia tagliata a metà, unite lo zucchero, la panna e il latte, amalgamate e lasciate riposare per 15 minuti, togliete la stecca di vaniglia, disponete il composto negli stampi e cuocete a bagnomaria nel forno a 150° per un'ora, togliete dal forno, fate intiepidire e poi rovesciateli su di un piatto da portata.

This entry was posted on Wednesday, October 9th, 2013 at 5:33 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.