

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Crème brulée alle fragole

Strawberry · Friday, October 28th, 2011

Ingredienti:(6 persone)

- 3 decilitri di latte
- 500gr panna fresca
- 6 tuorli di uova
- 100gr zucchero
- 200gr fragole
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- mezzo cucchiaio di farina
- zucchero a velo

Preparazione:

In un pentolino, portate a ebollizione il latte. Prendete i 6 tuorli di uova e versateli in una ciotola con lo zucchero, mescolate e aggiungete il mezzo cucchiaio di farina, continuando a mescolare, versate il latte bollente, mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo, unite la panna, mescolate e togliete la schiuma che si formerà in superficie. Bagnate sei ciotole, scolatele e riempiatele con il composto ottenuto, cuocete in forno a bagnomaria per un'ora a 150°. Togliete dal forno e lasciate intiepidire, cospargete con il zucchero di canna e bruciate la superficie con un ferro rovente, decorate con le fragole lavate e tagliate e cospargete con zucchero a velo.

This entry was posted on Friday, October 28th, 2011 at 6:15 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.