



Crema Caramella

Krem Karamel



3 bicchieri di latte
1 bicchiere zucchero polverato
1 uova
1 bustina di vaniglia
Per la caramella;
2 cucchiai dello zucchero a polverato

- # 4 tazze a resistenza contro calore del forno si bagnano. Poi si puliscono dall'acqua.
- # In una pentolina piccola 2 cucchiai di zucchero si sciogliono con muoversi finchè prende il colore marrone.
- # Poi questo zucchero marrone si mette nelle tazze ugualmente.
- # Si bollisce 3 bicchieri di latte. Poi in una pentola profonda si rompone le uova , sopra si mette lo zucchero polverato e si miscelano con miscelatore. Poi sopra si aggiunge la vaniglia.
- # Sopra della miscelata si aggiunge il latte frescata. Si miscela finchè il latte finisce.
- # Poi questa miscelata si mette ugualmente nelle tazze che in fondo c'è caramella.
- # Poi le tazze si mettono dentro di un vassoio e sopra si mette l'acqua calda poi il vassoio si mette nel forno riscaldato a 175 gradi.
- # La crema caramella si cuocia così circa 1 ora finchè diventa un po' solido.
- # L'acqua non si prende prima di raffreddato.
- # Le tazze fanno aspettare per una notte intera nella parte sotto dello frigo. Il giorno dopo si invertono nei piatti da servire. si servirsi.

Nota: Il momento di miscelare uova e latte , il latte deve essere mezzo caldo. Se caldo il latte allora diventa pesante il gusto d'uova.