

# CANNAMELA

## Crème caramel allo zafferano



### Ingredienti

- 470g latte
- 4 uova
- 130g zucchero
- 1 likmone
- 1 bustina zafferano risodoro CANNAMELA
- Ingredienti per caramello:
  - 150g zucchero
- Ingredienti per decorazione:
  - fragole



Porzioni  
6 persone



Portata  
Dolce



Tempo  
25 minuti



Difficoltà  
Media



Cottura  
A  
bagnomaria,  
In forno,  
In  
casseruola



Kcal per  
persona  
293\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1** Caramello: versare in una casseruola lo zucchero, mettere sul fuoco a fiamma moderata e cuocere fino ad ottenere un caramello biondo.
- 2** Distribuire un poco di caramello negli stampini di Ø 7,5 cm e tenere da parte.
- 3** Scaldare il latte con scorza del limone e lo zafferano risodoro CANNAMELA, poi lasciare in infusione per 60 min e filtrare.
- 4** Sbattere le uova con lo zucchero.
- 5** Versare a filo il latte, mescolare e passare tutto nel colino.
- 6** Distribuire il composto negli stampini, sistemarli in una placca da forno alta come gli stampi e piena per 3/4 di acqua calda. Infornare a 160° per circa 35/40 min (l'acqua nella placca non deve mai bollire).
- 7** Sformare e togliere dal bagnomaria gli stampini (verificare la cottura del crème caramel con uno stecchino: quando uscirà asciutto il dolce sarà pronto). Lasciare raffreddare per 5/10 min, poi porre in frigo per alcune ore.
- 8** Decorazione: sformare i dolcetti, decorarli con uno spicchio di fragola e servire.