

**DOLCI****Crème Brulée***Ingredienti*

100 gr. Zucchero di canna  
150 ml. Latte  
100 gr. Zucchero bianco  
5 tuorli d'uovo  
1 uovo intero  
250 ml. Panna liquida  
1 bustina di vaniglia

*Svolgimento*

Mescolare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto soffice e spumoso. Riscaldare il latte con la panna e la vaniglia. Filtrare e aggiungerlo piano piano al composto di uova e zucchero facendo attenzione a non "cuocere" le uova.

Versare la crema in una pirofila dai bordi bassi e mettere a cuocere a bagno maria in forno caldo a 180° per circa 1 ora.

Quando la crema si sarà leggermente solidificata, cospargere la superficie con lo zucchero di canna, accendere il grill e far caramellare.

*Commenti*