

Alessandro Borghese Kitchen Sound, la favolosa creme brulée di Amelie

borghese-5-0dbcedd7

CREME BRULE'E

TRATTO DA: IL FAVOLOSO MONDO DI AMELIE

(Costo € - Tempo 3h - Difficoltà #)

Ingredienti:

8 tuorli

500 ml panna fresca liquida

125 ml latte

130 g zucchero semolato bianco

1 baccello di vaniglia

Zucchero di canna q.b.

Menta q.b.

Zenzero q.b.

Preparazione:

Metti a bollire in un pentolino il latte con la panna. Aromatizza con il baccello di vaniglia e un pezzettino di zenzero.

In una ciotola separa i tuorli dagli albumi e monta lo zucchero con i tuorli.

Ottenuto un composto spumoso, incorpora la panna e il latte aromatizzati e mescola con una frusta per evitare la formazione di grumi.

Poni il composto all'interno di stampini e cuoci in forno a bagnomaria per 60 minuti a 90°C.

Sforna il dolce e fai raffreddare.

Servi la creme brulée, spolverando la superficie con lo zucchero di canna e caramella con un cannello. (In alternativa inforna in funzione grill per qualche minuto).

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno