



Microonde: Crem caramel - [Visualizza sul sito](#)
di padellina

dolce - microonde - crema
Ingredienti:

500 gr. latte
100 gr. zucchero
2 uova intere
2 tuorli
vaniglia
Caramello:
4 cucchiaini colmi di zucchero
4 X 10 gr. acqua

Portare il latte con vaniglia al limite dell'ebollizione. Montare i tuorli e le uova con lo zucchero. Versare il latte sopra la crema di uova e zucchero. Nel frattempo versate 1 cucchiaino di zucchero e 10 gr. acqua in ciascuna coppetta resistente al MO e passatele in forno a max potenza per 3 min. circa (dipende dal forno), cmq guardate sempre quando incomincia a scurirsi e fate attenzione che non si bruci troppo. Estraele le coppette dal forno e distribuiteci il composto di latte e uova. Cuocete solo microonde per 10 min. a 300 W.

Considerazioni:

devo ancora perfezionare i tempi di cottura di questo dolce buonissimo e leggero, ho capito che la potenza deve essere molto bassa, meglio prolungare il tempo di cottura. Ho fatto diverse prove su molte ricette trovate in giro e ci sono controsensi enormi, p.es. cottura al max della potenza! Guai! Viene fuori tutto e la crema impazzisce, invece non deve assolutamente bollire!

