



Francia - Crème brûlée - [Visualizza sul sito di line](#)

Ricetta dolce - latte - maizena - Francia

1 litro di latte  
50 g. di maizena  
8 tuorli  
1 scorza di limone  
250 g. di zucchero in polvere  
1 stecca di cannella  
50 g. di casonata (zucchero rossiccio)

- 1 Togliere mezzo bicchiere di latte e fare scaldare il resto piano piano in una casseruola.
- 2 In una zuppiera mescolate la maizena, il latte freddo, i tuorli, la scorza di limone e lo zucchero.
- 3 Versate il tutto sul latte caldo, rimescolando energicamente. Aggiungete il bastone di cannella.
- 4 Versate in piccoli piatti individuali e lasciate raffreddare.
- 5 Al momento di servire, cospargete di zucchero rosso, fate scaldare il ferro e caramellate.
- 6 Si può caramellare passandolo sotto il grill del forno.

eCucinando.it