



Latte Brule'

Bollire insieme latte, zucchero e baccello di vaniglia per circa un'ora e mezza a fuoco basso, finché il baccello non si riduce di un terzo. Eliminarlo quindi dal composto e lasciar raffreddare.

Per il caramello occorre versare lo zucchero in una casseruola il cui fondo sia spesso e già riscaldato sul fornello. Una volta che lo zucchero si scioglie, scuotere la casseruola finché non assume un tono ambrato. Togliere momentaneamente dal fuoco e aggiungere i 2 cucchiaini di acqua calda, rimettere quindi sul fuoco e mescolare fino a che tutti i grumi non saranno spariti, lasciando il composto uniforme. Ricoprire lo stampo di alluminio, bordi compresi, e lasciar solidificare.

Unire al latte ristretto i tuorli d'uovo e poi mescolare. Il composto andrà poi setacciato e versato all'interno dello stampo di alluminio, sopra lo zucchero di prima. Mettere lo stampo in una pentola con acqua (bagnomaria) e riscaldare sul fornello a fuoco basso, per circa 4 ore. Versare acqua durante l'attesa, in modo che non evapori del tutto. Alla fine, il composto dovrà condensarsi come un budino.

Riporre e lasciar riposare lo stampo in frigo. Sformare al momento del servizio.

Buon Appetito...

[Read More](#)
