

CHEF
MARCO DI LORENZI

LE RICETTE



CREME CARMELLE

INGREDIENTI

1 l. di latte fresco
10 uova intere
250 g. di zucchero
1 cucchiaio di marsala
½ scorza d'arancio

PREPARAZIONE:

Disporre ½ cm. di zucchero semolato sul fondo di stampini monoporzione e lasciar caramellare in forno a 180° C per dieci minuti.

Nel frattempo in una bastardella sbattere uova, zucchero e il marsala: far bollire il latte con l'arancio, unire le uova e riempire gli stampini: cuocere a vapore a 80° C per 50 minuti o in forno a bagnomaria a 130° C per un'ora: lasciar raffreddare e sformare.

Servire con amaretti sbriciolati.

CONSIGLI:

*il creme caramelle è preferibile lasciarlo in frigo una notte intera prima dell'utilizzo perché lo zucchero caramellato sul fondo si scioglia completamente grazie all'umidità del frigorifero.