

CRÈME CARAMEL (O LATTE ALLA PORTOGHESE)

Ingredienti:

- un uovo e 2 tuorli,
- 100g. di zucchero,
- mezzo litro di latte,
- scorza di limone.

Per il caramellato:

- 2 cucchiaini di zucchero,
- un po' d'acqua.

Preparate per questa ricetta uno stampo liscio con o senza buco nel mezzo, e versatevi due cucchiaini colmi di zucchero e un pò di acqua, mettetelo sulla fiamma e, quando lo zucchero appare biondo, girate la forma in tutti i sensi in modo che lo zucchero la rivesta completamente. Lavorate quindi le uova con lo zucchero e la scorza grattata di limone e, quando le uova saranno diventate giallo chiaro, unitevi, un poco alla volta e sempre lavorando, il latte. Passate questa crema attraverso il setaccio e versatela nello stampo già pronto che metterete a cuocere a bagnomaria in forno badando che l'acqua non entri nella forma. Per vedere se la crema è cotta, immergetevi un lungo stecchino. Se esce fuori asciutto il dolce è pronto e lo servirete sia caldo che freddo.