

Fiani di uovo

Ingredienti

6 uova
1 l di latte
160 g di zucchero
1 pod di vaniglia
10 pezzi di zucchero o l'equivalente per il caramello.

Preparazione

Scaldare il latte in una casseruola con 160 g di zucchero e il baccello alla vaniglia diviso a metà e raschiato. Non appena il latte è pronto per bollire, fermare il fuoco.

Sbattere le uova con una frusta per avere una miscela scintillante.

Crea un caramello con i pezzi di zucchero e 2 cucchiaini di acqua, a fuoco basso, monitorando e mescolando regolarmente.

Versare immediatamente questo caramello in Ramekins che va nel forno (circa quindici Ramekins)

Versare lentamente il latte bollito sulle uova sbattendo (usa uno scolapasta per tenere il baccello alla vaniglia e la "pelle" del latte).

Versare la preparazione così ottenuta negli stampi.

Cuocere in una bain Marie a 150 ° C in forno per 30 minuti. La punta del coltello deve uscire "asciutta", ma non estendersi per mantenere la levigatezza.

Lasciare raffreddare, metti in frigo almeno 4 ore.

Variante

Questo bianco può essere fatto in un unico stampo, è necessario fornire 45 minuti di cottura.