

Ingredienti

ingredienti per la salsina

10 g burro

20 g miele di acacia

3 uova

50 g miele di acacia

4 dl latte



Crème caramel

Preparazione

Fare cuocere lentamente burro e miele fino a quando non si ottenga un liquido molto denso. Versarlo nelle forme per coprirne appena il fondo.

Mescolare bene in una scodella le uova e il miele.

Fare bollire il latte ed aggiungerlo alla massa. Mescolare bene e versarla nelle forme.

Versare dell'acqua calda in una pirofila fino a metà altezza delle forme (bagno Maria).

Lasciare in bagno Maria nel forno preriscaldato a 200 °C. Controllare facendo il test dell'ago.

Attenzione: l'acqua **non** deve bollire.

Riversare su dei piattini e servire con della panna montata.