

Crème caramel alla zucca, arancia e cannella

Quando è in stagione, la zucca è buona proprio sempre anche in versione dolce abbinata ad arancia e cannella!



Verdure anche nel dolce? Certo, con questo crème caramel gli ortaggi saranno i protagonisti anche del piatto più goloso! La **protagonista** del nostro crème caramel, infatti, è la **zucca** che grazie alla sua naturale dolcezza si sposa bene anche per le preparazioni dolci. Ad accompagnarla e a rendere questo piatto ancora più speciale sono **arancia e cannella** che regalano un tipico sapore invernale al piatto.

Che aspetti? **Lasciati conquistare e provalo subito!**

Difficoltà: facile

Costo: basso

Tempo di preparazione: 50 min.

Ingredienti

(per 8 miniporzioni)

250 g di purea di zucca cotta Despar Premium

80 g di zucchero di canna chiaro

130 g di panna (vaccina o vegetale)

100 g di spremuta di succo di arancia

130 g di latte intero Despar Premium

5 uova intere

1 cucchiaino raso di cannella in polvere

Per il caramello

130 g di zucchero semolato

60 g di acqua

Preparazione

1. Mescola bene la purea di zucca con lo zucchero e la cannella.
2. Sbatti con uno sbattitore elettrico il latte con la panna, il succo d'arancia e le uova. Unisci la purea di zucca aromatizzata alla parte liquida e mescola ancora bene, aiutandoti con lo sbattitore.
3. Prepara il caramello: metti lo zucchero in un pentolino dal fondo spesso, aggiungi l'acqua bollente e mescola bene fino a quando la miscela non si sarà brunita formando il caramello.
4. Versa il caramello sul fondo di 8 stampini monoporzione (meglio se in silicone), quindi versa il composto del crème caramel. Inserisci gli stampini all'interno di una teglia più grande, riempi d'acqua (l'acqua dovrà arrivare a metà dell'altezza degli stampini). Procedi con la cottura a bagnomaria in forno preriscaldato a 170 °C per circa 50 minuti.
5. Una volta trascorso il tempo, togli dal forno, lascia raffreddare completamente, quindi metti in frigo per 2 ore circa. Passa con una lama i bordi degli stampini per staccarli completamente e capovolgili con un colpo secco nel piatto.