



## GASTRONOMIA VENEZUELANA

### CRÈME CARAMEL DI ANANAS

#### **Ingredienti :**

- 1 lattina di latte zuccherato
- 1 tazza di succo naturale di ananas
- 6 uova
- 6 cucchiaini di latte in polvere
- 1 cucchiaino di vaniglia
- 1 misura di rum bianco (opzionale)

#### **Preparazione dello stampo :**

- 1 tazza di zucchero
- 3 cucchiaini di acqua
- 1 barattolo di ananas in anelli



#### **Preparazione :**

Preparare il caramello con la tazza di zucchero e l'acqua, nello stesso recipiente in cui si cucinerà il Crème Caramel. Ricoprire fondo e pareti del recipiente con questo Caramello, raffreddare completamente, distribuire sul fondo gli anelli di ananas privati di tutto il liquido e ben asciugati in un panno o tovagliolo di carta/carta di cucina.

Mettere tutti gli ingredienti in frullatore : il latte zuccherato, il succo di ananas, le uova, la vaniglia ed il rum se si desidera dare un tocco speciale al piatto. Mescolare bene insieme per 2 o 3 minuti.

Mettere tutto il composto nel recipiente preparato in precedenza con il caramello, e coprire. Infornare per circa un'ora a 180/200 gradi o a bagno Maria. Togliere dal forno, raffreddare e togliere dal recipiente.

Mettere in frigo per al meno 3 ore prima di servire.