NONNA ADA in CUCINA dalla Sardegna con dolcezza - flan di latte

Inviato da Marista Urru
mercoledì 02 settembre 2009

Dalla SARDEGNA con
dolcezza

Flan di latte

Il solo nome di questa ricetta mi fa tornare indietro
bambina, quando la mia mamma ci portava a trovare una delle sue amiche che
sapeva fare questa morbida golosità.

Allora molti avevano le capre o le pecore, per cui avevano
il latte appena munto,.

Non è stato facile trovare, a distanza di mezzo secolo, la
ricetta (che poi è il comune creme caramel), sono le dosi degli ingredienti a
renderla diversa.

Desidero condividerla con chi legge:

Ingredienti per il Flan di latte (frandilatti in
campidanese antico)

10 uova

1 litro
di latte (possibilmente di capra o pecora)

7 cucchiai di zucchero

1 goccia di liquore dolce (a piacere)

3 cucchiai di zucchero per il caramell0

Si prepara il caramello: in un pentolino si mettono i 3
cucchiai di zucchero e un goccio d'acqua per far si che non indurisca. Versarlo
subito nello stampo in cui si cuocerà il flan.

Preparare uno zabaione con le uova e zucchero, si aggiunge
il latte e la goccia di liquore.

Versare nello stampo (col caramello) e subito in forno già
caldo.

Temperatura media 150° fin quando il composto sarà denso. Ci
vuole circa 1 ora, controllate di tanto in tanto.

Far raffreddare e
mettere in frigorifero fino al momento del consumo.

Girarlo in un piatto di portata e.....mmmmm che buono!

In questi casi è bene essere in due: Voi e il flan!

Naturalmente aspetto commenti!

Mariella