

## Crème caramel alla zucca

---



 Per 6.

### Ingredienti

250 ml di panna  
150 g di purea di zucca  
75 g di zucchero  
2 uova  
2 cucchiaini di cognac o rhum  
1 stecca di vaniglia  
100 g di zucchero per il caramello

### Procedimento

Preparare il caramello mettendo lo zucchero in una pentola dal fondo spesso e sul fuoco vivo. Quando lo zucchero comincia ad imbrunire, fare sciogliere completamente e versare il caramello ancora caldo negli stampini. Riscaldare la panna con la vaniglia (solo i semini), nel frattempo sbattere le uova con lo zucchero. Unire alla panna la purea di zucca e le uova sbattute, aggiungere 2 cucchiaini di cognac e versare negli stampini. Cuocere a bagnomaria in forno a 180 °C per 45 minuti. Sfornare, lasciare raffreddare e riporre in frigorifero per qualche ora prima di servire.