

[RЯ]

(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Caulat



**4** Persone

**Dolci** Categoria

**facile** Difficoltà

**30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **frusta, casseruola, stampini**

Il caulat è un tipico dolce lombardo al cucchiaio, facile da preparare e molto buono. Viene realizzato con pochi ingredienti che devono essere freschissimi.

### **Ingredienti**

- 6 uova
- 750 gr di panna liquida
- 6 cucchiaini di zucchero
- 1 limone

### **Preparazione Caulat**

#### **Passo 1.**

Sbattete i tuorli delle uova con una frusta insieme allo zucchero.

#### **Passo 2.**

Aggiungete la panna ad un po' di scorza di limone.

#### **Passo 3.**

Fate cuocere a fiamma molto bassa fino a che la crema non inizia a bollire.

#### **Passo 4.**

Togliete la scorza del limone e mettete la crema negli stampini, quindi in frigo.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 29/01/2020
- ✓ **Calorie:** 120 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,8 (17 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)