

TUMBALLA O FLAN DI LATTE,
REGIONE SARDEGNA
Ricetta di Giusi

si preparava in Sardegna in occasione dei matrimoni che una volta si facevano in casa

Ingredienti: 5 tazzine di latte,
5 uova,
5 cucchiari di zucchero,
mezza tazzina di caffè ristretto,
mezzo bicchierino di liquore maraschino, nocino o amaretto,
la buccia intera di un limone,
acque e zucchero per preparare il caramello

Procedimento:

Preparare lo stampo con il caramello ben abbrustolito, in una terrina mettere le uova e lo zucchero e lavorare brevemente, aggiungere il latte, il liquore, la buccia intera del limone e lasciare marinare per un quarto d'ora.

Versare il composto nello stampo e far cuocere a bagno maria, con il coperchio per circa 20 minuti dall'inizio della bollitura del latte,.

Servire a temperatura ambiente o freddo.