

Ova kremo en aero fritilo

Ingrédients

- 6 ovoj
- 1L da lakto
- 100g da sukero
- 100g da sukero (por la karamelo, kvanto adaptita la viaj gustoj)

Préparation

1. Post la krembruligitaj desertoj, nova recepto en Air Fryer, la kremo kun ovoj.
2. Kun ĉi tiu metodo la kuirado estas ekstreme rapida, apena 10 is 15 minutoj, kaj la rezulto estas perfekta kun kremo samtempe firma kaj fondusaj. Ingrediencoj: Mi uzis vanilekstrakton Norohy de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (ali inta).
3. Materialo: Air Fryer Moulinex kun kiu mi estas tre kontenta. Tempo de preparado: 10 minutoj + 10 is 15 minutoj de kuirado. Por dekduo da etaj potoj: Ingrediencoj: 6 ovoj da lakto Vanilekstrakto da sukero da sukero (por la karamelo, kvanto adaptita la viaj gustoj). Recepto: Hejtigu la lakton kun la vanilo kaj lasu infuzi kelkajn minutojn.
4. Preparu sekan karamelon kun la sukero kaj veru ĝin en la fundo de viaj potoj.
5. Vipan la ovojn kun la sukero, tiam veru la vanilan lakton super ili bone miksan.
6. Veru la preparon en viaj potoj, super la karamelo.
7. Metu la potojn en la kuvo de la air fryer (sur la krado).
8. Kuiru ĉirkaŭ 150°C dum 12 minutoj (la via modelo, mi konsilas kontroladi post 10 minutoj kaj adapti la rezulto, kiam la kremo estas kuirita, la tranilo devus eliri seka).