

Crema de huevos en Air Fryer

Ingrédients

- 6 huevos
- 1L de leche
- 100g de azúcar
- 100g de azúcar (para el caramelo, cantidad a ajustar según tus gustos)

Préparation

1. Después de las cremas brûlées, nueva receta con el Air Fryer, las cremas de huevo.
2. Con este método la cocción es súper rápida, apenas 10 a 15 minutos, y el resultado es perfecto con cremas a la vez firmes y fundentes. Ingredientes: He utilizado el extracto de vainilla Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
3. Calienta la leche con la vainilla y deja infusionar unos minutos.
4. Prepara un caramelo seco con el azúcar y viértelo en el fondo de tus pots.
5. Bate los huevos con el azúcar, luego vierte la leche avainillada encima mezclando bien.
6. Vierte la preparación en tus pots, por encima del caramelo.
7. Coloca los pots en la cubeta del air fryer (sobre la rejilla).
8. Cocina a 150°C durante 12 minutos (según tu modelo, te recomiendo verificar a partir de los 10 minutos y ajustar en función del resultado, cuando las cremas estén cocidas, la hoja de un cuchillo debe salir seca).

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com