

# Krem Telur di Air Fryer

## Ingrédients

- 6 telur
- 1L susu
- 100g gula
- 100g gula (untuk karamel, sesuaikan dengan selera Anda)

## Préparation

1. Setelah crème brûlée, resep baru dengan Air Fryer, krim telur.
2. Dengan metode ini, memasak menjadi sangat cepat, hanya sekitar 10 hingga 15 menit, dan hasilnya sempurna dengan krim yang sekaligus padat dan lembut Bahan-bahan: Saya menggunakan ekstrak vanila Norohy dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
3. Peralatan: Air Fryer Moulinex yang saya sangat puas Waktu persiapan: 10 menit + 10 hingga 15 menit memasak Untuk selusin pot kecil: Bahan-bahan: 6 telur susu Ekstrak vanila gula gula (untuk karamel, sesuaikan dengan selera Anda) Resep: Panaskan susu dengan vanila dan biarkan meresap selama beberapa menit.
4. Siapkan karamel kering dengan gula dan tuangkan di dasar pot Anda.
5. Kocok telur dengan gula, lalu tuangkan susu vanila di atasnya sambil diaduk hingga rata.
6. Tuangkan campuran ke dalam pot Anda, di atas karamel.
7. Tempatkan pot di dalam air fryer (di atas rak).
8. Masak pada suhu 150°C selama 12 menit (tergantung pada model Anda, saya sarankan untuk memeriksa dari 10 menit dan menyesuaikan sesuai hasilnya, ketika krim sudah matang, pisau harus keluar bersih).