

Crema alle uova nella friggitrice ad aria

Ingrédients

- 6 uova
- 1L di latte
- 100g di zucchero
- 100g di zucchero (per il caramello, quantità da regolare secondo i vostri gusti)

Préparation

1. Dopo le crème brûlée, nuova ricetta con l'Air Fryer, le creme all'uovo.
2. Con questo metodo la cottura è super veloce, appena 10-15 minuti, e il risultato è perfetto con creme sia consistenti che fondenti. Ingredienti: Ho utilizzato l'estratto di vaniglia Norohy di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
3. Riscaldare il latte con la vaniglia e lasciate in infusione qualche minuto.
4. Preparate un caramello a secco con lo zucchero e versatelo sul fondo dei vostri vasetti.
5. Sbattete le uova con lo zucchero, quindi versateci sopra il latte vanigliato mescolando bene.
6. Versate la preparazione nei vostri vasetti, sopra il caramello.
7. Posizionate i vasetti nella vasca della friggitrice ad aria (sulla griglia).
8. Cuocete a 150°C per 12 minuti (a seconda del vostro modello, consiglio di controllare a partire dai 10 minuti e regolare secondo il risultato, quando le creme sono cotte, la lama di un coltello deve uscire asciutta).