

Krem jajeczny z frytkownicy powietrznej

Ingrédients

- 6 jajek
- 1L mleka
- 100g cukru
- 100g cukru (na karmel, ilość dostosowana do smaku)

Préparation

1. Po crème brûlée, nowy przepis na Air Fryer, kremy jajeczne.
2. Dziś dzięki tej metodzie gotowanie jest super szybkie, zaledwie 10 do 15 minut, a wynik jest świetny z kremami jednocześnie nie jest suchymi i kremowymi. Składniki: Użyj ekstraktu waniliowego Vanille de Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (partner).
3. Sprzęt: Air Fryer Moulinex, z którego jestem bardzo zadowolona Czas przygotowania: 10 minut + 10 do 15 minut gotowania Na tuzin małych garneków: Składniki: 6 jajek mleka Ekstrakt waniliowy cukru cukru (na karmel, ilość dostosowana do smaku) Przepis: Podgrzej mleko z wanilią i pozostaw do zaparzenia na kilka minut.
4. Przygotuj suchy karmel z cukrem i wlej go na dno swoich garneków.
5. Wymieszaj jajka z cukrem, a następnie wlej na nie waniliowe mleko, dobrze mieszaj.
6. Wlej przygotowanie do swoich garneków, nad karmelem.
7. Umieść garnki w wentylatorze powietrznym (na ruszcie).
8. Piecz w 150°C przez 12 minut (w zależności od modelu, radzę sprawdzić po 10 minutach i dostosować zgodnie z wynikiem, gdy kremy są gotowane, powinny wyjść suche).