

Crèmes brûlées na Air Fryer

Ingrédients

- 1 fava de baunilha
- 270g de leite integral
- 170g de gemas de ovos (cerca de 10)
- 110g de açúcar granulado
- 750g de creme de leite fresco

Préparation

1. De um tempo para cá, pequenos aparelhos ocuparam espaço em muitas das nossas cozinhas, eu estou falando, é claro, das Air Fryer.
2. Como (provavelmente) muitos de vocês, eu tenho um modelo, e se eu os acho muito práticos para vegetais e outros gratinados, eu quis testá-lo na versão confeitaria!
3. Se você não tem forno, ou se o seu forno já está ocupado com outra preparação, esta receita é para você; usei a melhor receita de crème brûlée que conheço, a de François Perret do Ritz, e aqui está o resultado. Tempo de preparação: 15 minutos + cerca de 1 hora de cozimento. Para cerca de dez crèmes brûlées: Ingredientes: 1 fava de baunilha de leite integral de gemas de ovos (cerca de 10) de açúcar granulado de creme de leite fresco QS de açúcar mascavo para caramelização. Receita: Aqueça o leite com as sementes e a fava de baunilha raspada.
4. Cubra e deixe infundir pelo máximo de tempo possível, no mínimo 30 minutos.
5. Bata as gemas com o açúcar.
6. Adicione em seguida o leite infundido retirando a fava de baunilha, e finalmente o creme de leite líquido frio.
7. Coloque para cozinhar na Air Fryer com a grelha.
8. Testei várias cozimentos, aqui vão meus conselhos: se você deseja um creme mais firme, cozinhe a 90°C por 50 minutos e depois a 100°C por 15 minutos.
9. Se preferir mais cremosas, 100°C por 45 a 50 minutos.
10. Deixe esfriar várias horas na geladeira, depois polvilhe com açúcar mascavo e caramelize os cremes com um maçarico antes de saborear!