

Creme de ovos na Air Fryer

Ingrédients

- 6 ovos
- 1L de leite
- 100g de açúcar
- 100g de açúcar (para o caramelo, quantidade a ajustar conforme seu gosto)

Préparation

1. Depois dos crêmes brûlées, nova receita no Air Fryer, os cremes de ovos.
2. Com este método, o cozimento é super rápido, apenas 10 a 15 minutos, e o resultado é impecável com cremes que são ao mesmo tempo firmes e cremosos. Ingredientes: Eu usei o extrato de baunilha Norohy da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
3. Material: Air Fryer Moulinex que estou muito satisfeita. Tempo de preparo: 10 minutos + 10 a 15 minutos de cozimento. Para uma dúzia de potes pequenos: Ingredientes : 6 ovos de leite Extrato de baunilha de açúcar de açúcar (para o caramelo, quantidade a ajustar conforme seu gosto) Receita : Aqueça o leite com a baunilha e deixe infundir por alguns minutos.
4. Prepare um caramelo a seco com o açúcar e despeje no fundo dos potes.
5. Bata os ovos com o açúcar e, em seguida, despeje o leite com baunilha misturando bem.
6. Despeje a preparação nos seus potes, por cima do caramelo.
7. Coloque os potes na cuba do air fryer (na grelha).
8. Cozinhe a 150°C por 12 minutos (dependendo do seu modelo, aconselho verificar a partir de 10 minutos e ajustar de acordo com o resultado, quando os cremes estão cozidos, a lâmina de uma faca deve sair seca).