

Äggkräm i Air Fryer

Ingrédients

- 6 ägg
- 1L mjölk
- 100g socker
- 100g socker (för karamellen, mängd kan justeras efter smak)

Préparation

1. Efter brulékrämerna, nytt recept med Air Fryer, äggkrämerna.
2. Med denna metod är tillagningen super snabb, bara 10 till 15 minuter, och resultatet är perfekt med krämer som är både fasta och smältande Ingredienser: Jag använde vaniljextraktet Norohy från Valrhona: koden ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affilierad).
3. Material: Air Fryer Moulinex som jag är mycket nöjd med Förberedelsetid: 10 minuter + 10 till 15 minuters tillagning För ett dussin små burkar: Ingredienser: 6 ägg mjölk Vaniljextrakt socker socker (för karamellen, mängd kan justeras efter smak) Recept: Värm upp mjölken med vaniljen och låt den dra i några minuter.
4. Förbered en torr karamell med sockret och häll den i botten av dina burkar.
5. Vispa äggen med sockret och häll sedan den vaniljuppvärmda mjölken över medan du rör om ordentligt.
6. Häll blandningen i dina burkar, ovanpå karamellen.
7. Placera burkarna i air fryer-behållaren (på gallret).
8. Koka vid 150°C i 12 minuter (beroende på din modell, jag råder dig att kolla från 10 minuter och justera beroende på resultatet, när krämerna är klara ska en kniv stå ren).