

Krimu ya mayai kwenye Air Fryer

Préparation

1. Baada ya creams zilizochomwa moto, kichocheo kipya cha Air Fryer, cream za mayai.
2. Kwa mbinu hii, upikaji ni wa haraka sana, ni dakika 10 hadi 15 pekee, na matokeo ni safi sana na creams zilizo ngumu na laini Viungo: Nimetumia ladha ya vanilla Norohy kutoka Valrhona: code ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (affiliate).
3. Vifaa: Air Fryer Moulinex ambayo ninaridhika nayo sana Muda wa maandalizi: Dakika 10 + dakika 10 hadi 15 za kupika Kwa wasanii wa sufuria ndogo kumi na mbili: Viungo: Mayai ita 1 ya maziwa Ladha ya vanilla Gram 100 za sukari Gram 100 za sukari (kwa caramel, kiwango kirekebishwe kulingana na ladha yako) Mapishi: Chemsha maziwa na vanilla na acha yafyonze kwa dakika chache.
4. Tayarisha caramel kavu na sukari na mimina chini ya sufuria zako.
5. Piga mayai na sukari, kisha mimina maziwa yenye vanilla juu yake huku ukichanganya vizuri.
6. Mimina mchanganyiko kwenye sufuria zako, juu ya caramel.
7. Weka sufuria kwenye chombo cha air fryer (juu ya gridi).
8. Pika kwa 150°C kwa dakika 12 (kulingana na mfano wako, nakushauri kuangalia kuanzia dakika ya 10 na rekebisha kulingana na matokeo, wakati creams zimepikwa, kisu kinatakiwa kutoka kikiwa kavu).