

Air Fryer'da Yumurta Kreması

Ingrédients

- 6 yumurta
- 1L süt
- 100g eker
- 100g eker (karamel için, damak tadınıza göre ayarlayın)

Préparation

1. Creme brulee'lardan sonra, Air Fryer yeni tarif, sütlü yumurtalar.
2. Bu yöntemle pi irme süresi çok hızlı, sadece 10 ila 15 dakika ve sonuç hem sıkı hem de kremesi kremalarla mükemmel Malzemeler: Vanilya özütü Norohy'i Valrhona: site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı ortaklık).
3. Ekipmanlar:Air Fryer Moulinex'ten çok memnunum Hazırlık süresi: 10 dakika + 10 ila 15 dakika pi irmeBir düzine küçük kap için: Malzemeler: 6 yumurta süt Vanilya özütü eker eker (karamel için, damak tadınıza göre ayarlayın) Tarif: Sütü vanilya ile ısıtın ve birkaç dakika demleyin.
4. ekeri kullanarak kuru bir karamel hazırlayın ve kapların tabanına dökün.
5. Yumurtaları ekerle çırpın, ardından vanilyalı sütü ekleyin ve iyice karı tırın.
6. Hazırlı ı kaplarınıza, karamelin üzerine dökün.
7. Küpleri air fryer'ın kasesine (ızgara üzerine) yerle tirin.
8. 150°C'de 12 dakika pi irin (modelinize ba lı olarak, 10 dakikadan itibaren kontrol etmenizi ve sonucu ayarlamanızı öneririm, kremler pi ti inde bıçak bıça ının kuru çıkması gerekir).