



Crema de caramelo

Krem Karamel



3 vaso de leche
1 vaso de azúcar granulada
3 huevos
1 paquete de vainilla

Por el Carmelo;
2 cucharadas de azúcar granulada

- # Wet 4 resistentes al calor tazones, y su fuga de agua entonces.
- # Ponga 2 cucharadas de azúcar en una olla pequeña derrita y lo más bajo de calor agitando constantemente hasta que se convierte en marrón.
- # Verter el caramelo en los tazones.
- # Hervir 3 tazas de leche en una olla. Mientras tanto romper los huevos en un bol pequeño de profundidad, añadir el azúcar granulada en ella, mezcla y, a continuación, añadir la vainilla en él.
- # Vierta la leche tibia en la mezcla de huevo poco a poco, hasta que la mezcla la leche termina.
- # Vierta esta mezcla sobre el caramelo en los tazones.
- # Coloque el tazón en una bomba de calor, resistentes a la bandeja del horno y se vierte agua caliente a la bandeja. Coloque la bandeja en el horno que es calentada a una temperatura de 175 C.
- # Cocine hasta que la crema solidificar los toffees. (1 hora aproximadamente)
- # No quite la tazones de la bandeja hasta que el agua en la bandeja enfría.
- # Refrigere la crème caramelos noche a la mañana. Al día siguiente, los cuencos invertir en placas planas de la ayuda de un cuchillo. Servir.

Nota: La leche debe estar tibia mientras se mezcla con el huevo. Si la leche está caliente, el sabor del huevo se convierte en dominante.