

LECHE ASADA



{10 PORCIONES}



¡Es mmmuy rica!

PREPARACIÓN:

• Para preparar el caramelo, pon en una olla a fuego suave el azúcar con un poco de agua. Espera hasta que se derrita por completo y tome un color rubio. Vierte el caramelo en un molde cubriendo toda la superficie, incluidas las paredes.

• En otra olla, pon a calentar la leche, junto a la vaina de vainilla y el azúcar.

Revuelve para disolver el azúcar y retira del fuego antes de que hierva. Una vez fría incorpora los huevos y mezcla muy bien.

• Luego vierte la mezcla en el molde sobre el caramelo. Lleva al horno precalentado a 180 °C por 45 minutos. ¡Sirve bien frío!



INGREDIENTES:

- 6 huevos
- 1 litro de leche
- ¾ taza de azúcar
- 1 vaina de vainilla
- Para el caramelo: ¾ taza de azúcar

