

POSTRES

LECHE ASADA 2.0



Ingredientes:

- 100 g de azúcar
- 4 cucharadas de agua
- 4 huevos grandes
- 500 cc de leche entera
- 200 g de crema
- 1 tarro de leche condensada
- 2 cucharadas de maicena
- Manjar

Preparación

- CARAMELO: Poner en una olla pequeña 100 g de azúcar + 4 cucharadas de agua. Cocinar a temperatura alta sin revolver con la cuchara. Si es necesario mueve girando la olla hasta que se forme el caramelo.
- Cuando esté de color fascinante, verter sobre una fuente que puedas llevar al horno.
- En un bowl poner 4 huevos grandes y batir con un tenedor hasta que esté líquido y no pueda ver resto de clara (tipo babosa).
- Agregar 500 cc de leche entera (puedes usar cualquiera, pero si tiene menos grasa queda un poco más líquido) + 200 g de crema + 1 tarro de leche condensada +2 cucharadas de maicena, mezcla todo y con ayuda de un colador. Verter la mezcla en la fuente con caramelo.



- Llevar al horno precalentado a 180° por 40 o 45 minutos o hasta que se dore la superficie y cuaje el centro.
- Dejar enfriar, ojalá toda la noche en el refrigerador. Servir con una cucharada de Manjar de o el que más te gusta para que la experiencia sea perfecta.

