

POSTRES

LECHE ASADA SIN AZÚCAR



Ingredientes:

- 1/2 taza de syrup sin azúcar
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 6 huevos
- 1 cucharada de endulzante en polvo
- 1 litro de leche
- 1 cucharada de vainilla

Preparación

- Poner en un sartén 1/2 taza de syrup sin azúcar, calentar a fuego bajo y cuando empiece a hervir, agregar 1 cucharadita de bicarbonato de sodio. Saldrá mucha espuma, no te preocupes, está todo OK.
- Sigue revolviendo constantemente y cuando tome color caramelo está listo. Cubrir la base y las paredes de una fuente.
- Poner en la juguera 6 huevos + 1 cucharada de endulzante en polvo (puede ser más si prefieres) + 1 litro de leche (ojalá entera para que tenga más consistencia) + 1 cucharada de vainilla. Batir todo muy bien por 2 o 3 minutos. Verter sobre el caramelo
- Llevar al horno pre calentado, a 190 grados por 45 o 50 min o hasta que se dore y esté cuajada.
- Hice probar “a ciegas” leche asada normal y está sin azúcar a más de 15 personas... y CRUZ PAL’ CIELO * que todos votaron por la versión [#light](#) !! ... de verdad quedó IMPACTANTE!!!!

