

Leche Asada

Porciones: 10 personas

Ingredientes


- 3/4 taza (150 g) de azúcar
- 6 huevos
- 1 litro de leche
- Extracto de vainilla
- Agua, caliente

Preparación

• En un sartén colocar 1/4 taza de azúcar y 3 cucharadas de agua fría; cocinar a fuego medio hasta obtener un caramelo y retirar del fuego. Verter el caramelo en 10 moldes individuales para horno y forrar el interior; dejar enfriar y reservar.

• Precalentar el horno a temperatura media. En un bol mezclar el resto de azúcar, huevos, leche y extracto de vainilla.

• En los moldes reservados distribuir la mezcla anterior sobre el caramelo y colocarlos en una budinera. Verter agua caliente en la budinera hasta llenar la mitad de los moldes y hornear 20-25 minutos o hasta cuajar. Retirar del horno, dejar enfriar y servir.

 Una buena idea para saborizar la leche asada es calentar previamente la leche con cáscaras de naranja o limón, vaina de vainilla o palitos de canela. Los restos sólidos de estas sustancias se deben eliminar antes de mezclar con el resto de los ingredientes.



UNIMARC®