

Крем карамел с кроасани

Време за приготвяне: 60 мин

Нужните продукти:

350 г захар
6 яйца
1 л прясно мляко
2 прачета ванилия или есенция
50 мл ликьор
10-12 малки кроасана

Начин на приготвяне:

Карамелизирайте 100 г захар в съд на котлона заедно с 1 с.л. вода.
Разпределете карамела по дъното на чашките.
Сложете кроасан във всяка от чашките. Полейте всеки кроасан с ликьор.
Разбийте яйцата и останалата захар с леко топло мляко.
Добавете ванилия.
Залейте кроасаните с получената смес.
Подредете купичките в дълбока тава.
Налейте вода до средата на купичките (при нужда може да се долее вода).
Печете в предварително загрята фурна на 160 °C до готовност.

Крем карамел с кроасани

"Бързо, лесно, вкусно" - 06.11.2017

