



Leche asada

Ingrediente	Cantidad	Peso	Uso
leche ()	750,00 ml.	750gr. (39%)	
azucar (Valdez)	400,00 gr.	400gr. (21%)	
huevo (Avito)	360,00 gr.	360gr. (19%)	
vainilla (Tasty)	5,00 ml.	5gr. (0%)	
azucar (Valdez)	400,00 gr.	400gr. (21%)	caramelo

Alérgenos

Lácteos, Huevos

Indicaciones

1. Cocinar 100 g. de azúcar con agua en una olla a fuego lento hasta que se convierta en caramelo.
2. Verter caramelo en un molde y reservar.
3. Batir los huevos con el azúcar, la leche y la vainilla hasta que esté todo completamente mezclado.
4. Vaciar la mezcla en el molde que tiene el caramelo
5. Precalentar el horno a 170°C. Llevar el molde al horno por 45 minutos o hasta que cuaje.
6. Dejar enfriar y disfrutar.