



<https://www.mepillasquisando.com>



LECHE ASADA



INGREDIENTES:

1 L. De Leche.
8 Huevos.
200 gr. De Azúcar.
Esencia de Vainilla.

Para el Caramelo:

100 gr. De Azúcar.
50 ml. De Agua.

ELABORACIÓN:

En una olla al fuego ponemos el azúcar y el agua. Dejamos hasta que se caramelize, vertemos en una fuente para horno, extendiendo bien por todo el fondo. Mezclamos en un bol la leche, los huevos y la vainilla. Removemos bien y vertemos en la fuente de horno. Introducimos en el horno, precalentado a 180° Dejamos por espacio de media hora. Comprobamos que está en su punto si al introducir un palillo sale seco y limpio. Dejamos enfriar y servimos frío.

<https://www.mepillasquisando.com>