



CREME CARMEL

Ingredientes

- ¾ Taza de azúcar
- 5 Cucharadas de agua
- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 1 Tarro de leche evaporada IDEAL® NESTLÉ®
- 5 Yemas de huevo
- 1 Cucharada de esencia de vainilla

Preparación

1.- Prepara un caramelo juntando en una cacerola el azúcar con el agua indicada, lleva a fuego medio-alto y cocina removiendo de vez en cuando desde el mango de la cacerola, durante 6 a 8 minutos hasta formar un caramelo rubio. Vierte la preparación en la base de moldes individuales aptos para horno y reserva.

2.- Aparte junta en un bowl la leche condensada NESTLÉ® con la leche evaporada IDEAL® NESTLÉ®, añade las yemas de huevo y la esencia de vainilla. Bate enérgicamente hasta homogenizar todos los ingredientes. Vierte la preparación en cada pocillo hasta ¾ de su capacidad.

3.- Deja los pocillos en una budinera de paredes medianamente altas y vierte agua fría hasta la mitad del exterior de los pocillos como referencia. Hornea a temperatura media de 160°C durante 90 minutos hasta cuajar. Recuerda que el agua que está en la budinera "baño maría" no debe hervir, si esto comenzara a suceder vierte agua fría o unos pocos cubos de hielo para regular su temperatura.

4.- Una vez lista la preparación, retira del horno y deja enfriar. Al momento de servir, desmolda con cuidado y baña con su misma salsa de caramelo.



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
5 minutos

Información Nutricional

Energía:	443 Kcal
Proteínas:	12.2 g
Grasa Total:	13.5 g
Colesterol:	204. mg
H. de Carbono:	68.4 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	205 mg