



CREMA VOLTEADA

1. INGREDIENTES

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 4 huevos enteros
- 1 cda esencia de vainilla
- 150 gr azúcar

Puedes pesar los ingredientes en tu Balanza Digital Record (Modelo: REC- INBLD170)

2. PREPARACIÓN

1. Derrite el azúcar en una **Olla Gourmet de Aluminio Fundido N°28** hasta que llegue a punto de caramelo. Debes colocar el azúcar en una olla seca, cubrirlo con agua y llevar a fuego medio hasta obtener el caramelo de color dorado.

2. Pon a acaramelar el **Molde Redondo Desmol. N°26 Antiadherente**. Cuando hayas terminado de hacer esto, déjalo enfriar.

3. Después de esto, mezcla en la **Batidora 5L con Pedestal Roja** (Modelo: REC-INBEAC101RJ) los huevos, añade la leche evaporada y condensada. Cuela la mezcla y echa al molde con caramelo.

4. Llévelo a baño María en la hornilla por un tiempo de 45 minutos o al **Horno Eléctrico con Rostizador Record de 30 lts** (Modelo: REC -INHE302) por una hora y 15 minutos.

6. Cuando lo saques del horno, dejar enfriar 4 horas como mínimo antes de desmoldar y a servir.

¡Acompáñalo con un té helado!