



LECHE ASADA

estilo Marisol

(8 porciones)

Ingredientes:

- 1 litro de leche fresca
- 7 huevos
- 200 gramos de azúcar
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 ramita de canela
- 1 clavo de olor

Preparación:

1. En una olla a fuego medio-bajo, agregar una parte de la leche (1 taza aprox.), la ramita de canela y el clavo de olor y hervir por 5 minutos. Retirar del fuego y dejar reposar (mientras más tiempo repose, la leche agarrará más el sabor de las especias).
2. Precalentar el horno a 180°C
3. En un recipiente batir a mano los huevos, junto con el azúcar, la leche y la esencia de vainilla. Luego agregar la leche infundada con la canela y clavo. Mezclar bien.
4. Colar la mezcla en otro recipiente para separar los residuos del huevo, canela y clavo.
5. Vaciar en vasos refractarios, la mezcla total rinde aproximadamente 8 porciones en vasitos de 200ml.
6. Hornear a baño maría por 1 hora y 20 minutos aproximadamente, hasta que vea que la costra que cubre el vaso toma un color dorado.
7. Pasado el tiempo, sacar del horno y dejar enfriar completamente para luego refrigerar.
8. Servir frío colocando cada refractario sobre un platito con una cucharita y **¡a disfrutar de este tradicional postre!**

Canela entera, clavo de olor, esencia de vainilla
シナモンスティック,
クローブ,
バニラエッセンス



Pídalos en

KYODAI
market

kyodaimarket.com

♡ Tips ♡

Para el baño maría:
colocar los recipientes en una
bandeja y verter agua fría hasta
la mitad de los recipientes.



マリソル風の レチェ・ アサーダ (焼きミルク)

材料 8個分

- 牛乳 1リットル
- 卵 7個
- 砂糖 200グラム
- バニラエッセンス 大さじ1
- シナモンスティック 1本
- クローブ 1個

作り方

1. 中弱火の鍋に、牛乳の一部(約1カップ)、シナモンスティック、クローブを入れ、5分ほど煮ます。火からおろし、そのまま冷まします(放置時間が長いほど、牛乳にスパイスの風味が付きまます)。
2. オーブンを180°Cに予熱する。
3. ボウルに卵を入れ、砂糖、牛乳、バニラエッセンスと一緒に混ぜ、泡立てます。シナモンとクローブ入れの牛乳を加え、よく混ぜます。
4. 別のボウルにこして、シナモン、クローブや卵の跡などを取り除きます。
5. 耐熱カップに分けて注ぐと200mlのカップ8個分となります。
6. 湯煎で約一時間20分焼きます。上部の膜がきつね色になるのを確認します。
7. オーブンから取り出し、完全に冷ましてから冷蔵庫で冷やします。
8. 冷やした後、小皿に乗せてスプーンを添えて出します。**この伝統的なデザートをお召し上がりください!**

♡ おすすめ ♡

湯煎の場合：
容器をトレイに置き、
半分まで冷水を注ぐ。

