CURSO ELABORACIÓN DE POSTRES LÁCTEOS

LECHE ASADA

Formulación:
5 Unidades de huevos
450 gramos de leche
450 gramos de leche condensada
94 gramos (5 cucharas soperas) de azúcar granulada comercial

Opcional:
450 gramos de Crema de Leche
3 mililitros (1 cucharadita) de vainilla
Flan o pudín en polvo, 60 gramos por litro de leche

Procedimiento:

1. Medir detalladamente cada uno de los ingredientes
2. Prepara caramelo con el azúcar en un recipiente antiadherente
3. Poner a hervir agua y pre-calentar el horno a 180° C
4. Mezclar un recipiente los tipos de leche y con batidora o licuadora mezclar a media revolución (velocidad)
5. Agregar con cuidado uno a uno los huevos mientras se agita en la batidora o licuadora
6. Verter una capa del caramelo en el fondo del molde.
7. Agregar la mezcla de las leches y el huevo en los moldes
8. Llevar el molde a calor, si se cocina en estufa, tapar el molde con papel aluminizado, si es en el horno, no tapar
9. Tomar tiempo adecuado para el proceso de cocción u horneado verificando los niveles de humedad de la mezcla.
10. Dejar enfriar en la medida de lo posible.
11. Desmoldar y decorar con caramelo sobrante o a su gusto

Se recomienda refrigerar previo al consumo

ING. HAYVER ANDRÉS SÁNCHEZ FORERO
ESP. GERENCIA DE PROYECTOS - INSTRUCTOR – SENA