



Crema de caramelo con licor de almendras

Crema de caramelo con licor de almendras

Mas recetas Microondas en <http://www.recetasypostres.net/microondas/16.php>

Ingredientes:

5 huevos, 2 tazas de leche, 1 vaina de vainilla, 4 cucharadas de Amaretto, 150gr. de azúcar moreno y 3 cucharadas de azúcar.

Pasos a seguir:

- 1) Se reparte el azúcar en cuatro recipientes individuales.
- 2) Se humedece con 1 cucharada de Amaretto el azúcar de cada recipiente y se carameliza 5 minutos en el microondas.
- 3) Untar las paredes de los recipientes con el caramelo.
- 4) Se calienta la leche con la vainilla 3 minutos y se quita la vaina de vainilla.
- 5) Se baten los 5 huevos con el azúcar moreno, se echan en la leche, se mezcla y se deja cocer 7 minutos.
- 6) Disponer la mezcla en los 4 recipientes, dejar enfriar, desmoldar y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/microondas/crema-de-caramelo-con-licor-de-almendras-142.php>