



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Fiestas Patrias

LECHE ASADA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Remojo 4 Leches Bakels	0.150
Leche	0.500
Huevos	0.200
Peso total:	0.850

Grupo Caramelo

Ingrediente	KG
Azúcar granulada	0.200
Agua	0.020
Peso total:	0.220

MÉTODO

Caramelo

- En un sartén puesto en llama media alta, agregar 200 gramos de azúcar granulada y el agua.
- Cuando tome color en el borde bajar la temperatura.
- Mover el sartén con cuidado, evitando revolver el caramelo.
- Distribuir en molde de 10 x 20 x 7 cm.

Batido

- Incorporar el Remojo 4 Leches, la leche entera y los huevos en la juguera.

- Mezclar en velocidad media alta durante 2 minutos aproximadamente.
- Luego verter en molde que contiene el caramelo.
- Hornear a 180°C durante 50 a 55 minutos (Verificar con una puntilla, debe tener resistencia).

(Receta de postre para 8 personas)