





Pieczony custard

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 2 porcje

Składniki:

jaja - 2 szt.

żółtka - 2 szt.

mleko - 250 ml

śmietanka 30% - 1/2 szklanka

erytrytol - 1 łyżka

wanilia mielona - 1 szczypta

gałka muskatołowa - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jaja, żółtka, przyprawy i erytrytol mieszamy w misce. W garnku gotujemy mleko ze śmietanką. Do jajek wlewamy partiami gorące mleko ze śmietanką. Najpierw 1/4 płynu i mieszamy hartując masę jajeczną. Potem wlewamy całość i mieszamy. Przelewamy do naczynka lub naczynia żaroodpornego i pieczemy w 175 st. C przez 55 minut. Po upieczeniu studzimy i podajemy z owocami np. maliny, borówki lub tak jak ja z płatkami migdałowymi.