



Caramel Custard



ส่วนผสม

ไข่ไก่	10	ฟอง
น้ำตาลทราย	200	กรัม
น้ำ	800	กรัม
Rich's Non-Dairy Creamer	150	กรัม

วิธีทำ

1. ผสมส่วนผสมทั้งหมดด้วยตะกร้อมือให้เข้ากัน แล้วกรอง
2. **วิธีทำคาราเมล** นำน้ำตาลทราย 200 กรัม และน้ำเล็กน้อย นำไปตั้งไฟจนน้ำตาลละลาย และเป็นสีเหลืองอมน้ำตาล
3. แล้วเติมน้ำมันงา 2-3 หยด ยกลง
4. เทคาราเมลที่ได้อลงพิมพ์ที่ต้องการ แล้วเติมส่วนของคัสตาร์ดจนเกือบเต็มพิมพ์
5. นำไปอบร่อนน้ำ อุณหภูมิ 120 องศาเซลเซียส ประมาณ 40 นาที