

PA D'OUS

Ingredients:

- 1,5 l de llet
- 15 ous sencers
- 280 g de sucre
- aroma d'anís o de llimona o de vainilla, o bé rom

Caramel:

- 200 g de sucre cristal·lí
- 8 cl d'aigua

Infusionar la llet amb l'aroma escollit.

Fer el caramel i vessar-lo al fons dels motlles.

Batre els ous amb el sucre.

Vessar la llet sobre la barreja, torneu a batre i vessar en els motlles.

Coure al bany maria a 190°C durant 45 minuts.

Deixar refredar i desemmotllar abans de servir.

