Domowy placek z kremem jajecznym

Ten placek kojarzy się z wypiekami naszych mam i babć. Jest delikatny i niezwykle aromatyczny.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

70 minut

LICZBA PORCJI:

8

SKŁADNIKI:

nieupieczony kruchy spód o średnicy 23 cm
4 jajka
100 g cukru
1/4 łyżeczki soli
1 łyżeczka esencji waniliowej
2 i 1/2 szklanki mleka
1/4 łyżeczki mielonej gałki muszkatołowej

PRZYGOTOWANIE:

1) Wyłożyć spód ciasta podwójną warstwą folii aluminiowej. Piec 8 minut w temperaturze 230°C. Zdjąć folię i piec jeszcze

5 minut. Odstawić.

2) Oddzielić białko jednego jajka od żółtka. Roztrzepać w misce żółtko i resztę jajek. Dodać cukier, sól i esencję waniliową. Wlać mleko, wymieszać. Ubić sztywną pianę z zachowanego białka. Połączyć z jajkami.

3) Wylać sos jajeczny na spód ciasta. Przykryć krawędź placka folią aluminiową. Piec 25 minut w temperaturze 180°C. Usunąć folię i piec jeszcze 15–20 minut, aż nóż wbity w ciasto będzie po wyjęciu suchy. Ostudzić.

4) Posypać placek gałką muszkatołową.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 254 kcal, 12 g tłuszczów (w tym 5 g NKT), 122 mg cholesterolu, 243 mg sodu, 29 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, 7 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock