



## Ingredients

- 4 ous sencers
- 1 o 2 rovells d'ou
- 125 g de sucre fi
- 500 ml de llet
- Canyella, vainilla, llimona...

Per el caramel

- 60 grams de sucre
- Una mica d'aigua



## Elaboració

1.- Per el caramel: en una paella o cassola damunt el foc, amb 60 grams o mes de sucre remullat amb unes gotes d'aigua, es cou i es remena sense parar fins que agafi un color de caramel ben daurat, més bé viu que pà·lid. Tot seguit, s'aboca en el motllo i es reparteix bé pel fons.

2.- Es cou mig litre de llet, fent-hi coure l'aroma que es vulgui: canyella, vainilla, llimona...

3.- Es debaten 4 ous sencers amb 1 o 2 rovells amb 125 grams de sucre. Es debat be i se li incorpora la llet cuita i aromatitzada, es debat una miqueta més i es passa aquest compost líquid per un colador fi. Després es tira en el motllo o motllos on hem posat el caramel i es posa a coure al bany maria en el forn, a 160 graus.

El temps serà uns 30-35 minuts en flameretes petites, o de 45 a 60 en motllo gran. Es pot provar amb un escuradent. Ara s'han de deixar refredar i llestos. Tinguis present que l'aigua del bany maria no ha d'arrencar mai el bull.

Nota: Per fer el bany maria col·loca les flameretes en un recipient més gran i hi aboques aigua que cobreixi les  $\frac{3}{4}$  part de la flamera. I després ho poses al forn ja preescalfat.