"Клубничная формула"

Что нужно:

- сахар - 1 стакан;
- молоко - 1/2 литра;
- сливки (жирные) - 200 г;
- яйца - 4 шт;
- клубника - 4 шт;
- веточка мяты - 1 шт;
- мука - 1/2 стакана.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Доводим молоко до кипения.
3. Пока молоко нагревается смешиваем яйца и сахар.
4. Взбиваем 8 минут.
5. Клубнику нарезаем тонкими кусочками.
6. Выкладываем на дно прямоугольной силиконовой формы.
7. Когда молоко вскипело вливаем сливки и перемешиваем. С плиты убираем.
8. Тоненькой струйкой вливаем молоко со сливками в нашу яичную смесь, продолжая при этом взбивать.
9. Затем по чуть-чуть всыпаем муку и венчиком перемешиваем.
10. Переливаем в форму к клубнике и выпекаем 1 час при 180 градусах. При подаче, каждый нарезанный кусочек украшаем мятой.