|  |  |
| --- | --- |
| **Ингредиенты:**50 мл 30% сливок150 мл молока (жирность выбирайте на свой вкус)2 желткасахарозаменитель/сахар 3-4 ч.л./мёд 3-4 ч.л ( я добавляла 3 пакетика FitParad)немного сахара для сахарной корочки | **Способ приготовление:**Желтки взбить с сахарозаменителем (сахаром или медом, мед до этого растопить в микроволновке до жидкого состояния, но дать остыть, чтобы желтки не свернулись при вливании).Добавить в полученную смесь сливки и молоко и хорошенько взбить венчиком. Разлить по формочкам и поставить в духовку на 170 градусов в противень залитый водой. Готовить 30-35 минут. При доставании крем-брюле может еще подрагивать, это ничего. Его надо полностью остудить. |

