Lista de ingredientes para la receta Almendrado con crème brûlée y helado de caramelo

Bebida sugerida

- Red Verbena (Té rojo)

Bizcocho cuatro cuartos

- Esencia De Vainilla 1 Cantidad necesaria
- Huevos 250 grs.
- Azucar 250 grs.
- Harina 125 grs.
- Manteca 250 g
- Almendras tostadas molidas 125 g

Crème brûlée

- Esencia De Vainilla 1/2 Cantidad necesaria
- Azucar 125 grs.
- Yemas 6 Unidades
- Crema de leche 500 cc
- Tomillo 1 Rama

Helado de caramelo

- Esencia De Vainilla 1/2 Cantidad necesaria
- Azucar 100 grs.
- Yemas 5 Unidades
- Crema de leche 500 cc
- Salsa de caramelo

Opcional

- Frutas frescas
- Canastas de caramelo
- Azucar impalpable

Salsa de caramelo

- Azucar 100 grs.
- Agua 200 cc
- Crema de leche 1 Taza