

Creme broule

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Jugo de Naranja: 1 1/2 Taza

Crema de leche: 260 grs.

Leche: 2/3 Taza

Azucar: 75 grs.

Yemas: 9 Unidades

Preparación de la Receta

- En una olla coloque la *crema* junto con la leche y lleve a hervor. Retire del fuego y agregue el azúcar. Mezcle.
- Coloque el *jugo* de naranjas en una olla, lleve al fuego y deje reducir a la mitad.
- Coloque las yemas en un bowl y bata para romper la liga.

Armado

- Agregue a las yemas la preparación de *crema*, leche, y azúcar poco a poco mientras bate.
- Incorpore el *jugo* de naranjas y mezcle.
- Pase por un *tamiz* y coloque en moldes individuales.
- Lleve al horno a 125°C aproximadamente y cocine durante 35 minutos a baño maría.
- Lleve a la heladera 3 horas aproximadamente.
- Retire espolvoree con azúcar y queme con soplete.

Presentación

- Sirva la *creme broule* y decore con rodajas de *naranja* secas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/creme-broule>