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