Creme brulée



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Leche: 350 cc
Yemas: 8 Unidades
Chaucha de vainilla: 1 Unidad
Azucar: 150 g
Crema de leche: 750 cc

Preparación de la Receta

- Batimos ligeramente 8 yemas con 150 gramos de azúcar y 1 *chaucha* de vainilla
- Luego, añadimos 350 ml de leche y 750 ml de *crema* de leche y seguimos batiendo
- Reservamos en heladera por 20 minutos.
- Pasado ese tiempo, retiramos con cucharón la espuma de la superficie hasta obtener una preparación lisa
- Luego, vertemos la preparación en moldes individuales.
- Llevamos los moldes a una placa de horno cubierta con papel de cocina o un repasador
- Vertemos agua fría en la placa para lograr un horneado a baño maría
- Horneamos durante 50-60 minutos a 160 grados o hasta que movamos el molde y la superficie quede quieta.
- Espolvoreamos con azúcar y quemamos con soplete.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/creme-brulee-3