

# Crème brûlée

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Leche:** 350 cc

**Yemas:** 8 Unidades

**Chaucha de vainilla:** 1 Unidad

**Azúcar:** 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>