

# Creme Bruleé



## Ingredientes

**Crema:** 100 cc

**Leche Condensada:** 1 Lata

**Esencia De Vainilla:** A gusto

**Leche:** 200 cc

**Yemas:** 6 Unidades

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, integramos la leche condensada, la leche, la *crema*, las yemas y la esencia de vainilla.
- Luego, colocamos la preparación en frascos.
- Llevamos al horno a baño maría por durante 1 hora a 100°C.
- Dejamos enfriar y servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/creme-brulee-5>