

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>