Creme Brulee

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Leche: 120 cc
Crema de leche: 750 Gramos
Semillas de cardamomo: 15 g
Chaucha de vainilla: 1 Unidad
Azúcar para caramelizar: Cantidad necesaria
Azucar: 7 cdas.
Yema de huevo: 7 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En una *cacerola* calentamos *crema* de leche, leche, semillas de *cardamomo* machacadas y *chaucha* de vainilla abierta
- Dejamos infusionar por unos minutos sin que llegue a hervirse
- Reservamos.
- En un bol con batidor de alambre mezclamos yemas, azúcar y agregamos el líquido infusionado colado.
- Retiramos la espuma y llevamos al molde de creme brulee.
- Cocinamos en horno a baño maría tapado con aluminio a temperatura baja por 35 minutos.
- Retiramos del horno, dejamos enfriar, espolvoreamos con azúcar y quemamos con un soplete.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/creme-brulee-6