Creme brulee con batata y cookies de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cookies de chocolate

Chocolate: 210 g
Azucar: 150 grs.
Manteca: 2 cdas.
Vainilla liquida: 1 cdita.
Chips de chocolate negro: 120 g
Polvo de hornear: 1 cdita.
Huevos: 2 Unidades
Cafe Instantaneo: 1 cda.
Sal: Una pizca
Harina: 1/4 Taza

Creme brulee

Batatas: 2 Unidades
Agua: 1 Taza
Azucar: 7 cdas.
Leche: 1/2 Taza
Yemas: 7 Unidades
Azucar: 1 Taza
Crema de leche: 2 1/2 Tazas

Preparación de la Receta

Creme brulee

- Coloque en una olla la *crema* de leche junto con la leche y lleve a fuego.
- Coloque en un recipiente las yemas junto con el azúcar, mezcle sin batir hasta romper el ligue.
- Una vez que la *crema* de leche rompa el hervor vierta de a poco sobre las yemas mientas mezcla continuamente
- Retire la espuma que se forma en la superficie y deje enfriar a temperatura ambiente.
- Pele las batatas y corte una de ellas en pequeños daditos
- Luego cocine en agua hasta que esté tierna

- Corte la otra **batata** en dados más grandes y cocine de igual forma.

Cookies de chocolate

- Derrita a baño maría el **chocolate** junto con la *manteca*.
- Bata a blanco los huevos junto con el azúcar, la vainilla y el *café*.

Armado

- Una vez tiernas las batatas realice un puré con la que cortó en dados grandes y luego tamice.
- En una sartén coloque el azúcar junto con el agua y lleve a fuego hasta formar un *almíbar*.
- Mezcle el puré de *batata* junto con 3 cucharadas de *almíbar*.
- Mezcle los daditos de *batata* con 3 cucharadas de *almíbar*.
- En moldes individuales coloque una base del puré de batatas, encima daditos y luego vierta la preparación de creme brulee, cubra con papel aluminio y cocine a baño maría en horno a 150ºC durante 30 minutos aproximadamente.
- Retire y deje enfriar a temperatura ambiente.
- Incorpore el *chocolate* derretido a los huevos batidos a blanco y mezcle hasta integrar, luego agregue la *harina*, el polvo de hornear, la sal y los chips de *chocolate*, mezcle bien y deje reposar en la heladera durante 1 ½ hora.
- Con la ayuda de 2 cucharas forme las cookies y dispóngalas sobre una placa previamente enmantecada.
- Cocine en horno precalentado a 180ºC durante 6 minutos aproximadamente.

Presentación

- Espolvoree la creme brulee con azúcar y queme con un soplete.
- Sirva la creme brulee y acompañe con las cookies de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/creme-brulee-con-batata-y-cookies-de-chocolate