Creme Brulee de Dulce de Leche



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Azucar: c/n
Crema de leche: 170 c.c.
Leche: 340 c.c.
Yemas: 7 Unidades
Dulce de leche tradicional: 340 Gramos

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 150° c
- Colocar en una olla profunda el dulce de leche, la leche y la *crema* de leche hasta romper hervor
- Separar en un bol las yemas
- Unir la mezcla a temperatura ambiente con las yemas
- Verter la preparación en sus respectivos recipientes y llevar al horno precalentado en una placa a baño de María por 45 minutos y a temperatura baja.
- Espolvorear azúcar y quemarla con una cuchara caliente logrando la capa de caramelo una vez retirados del horno y enfriados en la heladera.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/creme-brulee-de-dulce-de-leche