

Crème Brûlée de Matcha



Ingredientes

Azúcar: 80 grs

Crema para batir: 200 cc

Yemas: 3 Unidades

Matcha: 10 grs

Decoración

Gomitas de matcha: c/n

Palitos de galletas de matcha: c/n

Preparación de la Receta

- *Hervir* la crema junto con la matcha y dejar infusionar.
- *Blanquear* las yemas con el azúcar.
- Temperar las yemas con la crema infusionada.
- Revolver en forma de 8 hasta lograr el punto de *nata*.
- Colar y verter en vasos individuales.
- Refrigerar por 3 o 4 horas.

Decoración

- Colocar azúcar y con un soplete caramelizar
- Terminar con los palitos de galleta y las gomitas de matcha.

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