Creme brulee de te especiado con muffin de mandarina



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almibar de mandarina

Agua: 1/2 Taza
Azucar: 1/2 Taza
Mandarinas: 5 Unidades
Ralladura de mandarina: 1 Unidad

Creme brulée

Yemas: 5 Unidades
Crema: 2 Tazas
Té especiado: 3 cda.
Azucar: ¼ taza + 3cds

Muffin

Harina: 2 Tazas
Aceite De Maíz: 1/4 Taza
Huevo: 1 Unidad
Azucar: 1/4 Taza
Sal: 1/4 cda.
Crema montada: 150 grs.
Polvo para hornear: 3 y 1/2 cdas.
Leche: 1 Taza
Mandarina: 15 Gajo

Preparación de la Receta

Creme brulee

- Llevar la *crema* al fuego, retirar antes de que empiece a *hervir*, incorporar el te tapar y dejar descansar por dos minutos, colar.
- Mezclar las yemas con un cuarto taza de azucar, llevar nuevamente la *crema* al fuego cuando rompe el hervor, retirar del fuego e incorporárselo a la mezcla de yemas y azucar

lentamente, revolviendo.
- Verter en molde de cerámica y cocinar en baño maria, en un horno a 150 grados por 20 a 25 minutos, enfriar.

Almibar de mandarina

- Hacer *jugo* con las **mandarina**, mezclar todos los ingredientes en una olla llevar a hervor por 20 minutos, reservar

Muffin

- Mezclar todos los ingredientes secos, por otro lado mezclar la leche, el *huevo* y el aceite, volcar esta preparación sobre los secos, mezclar y cubrir moldes a 2/3 de capacidad, con la preparación y hornear en horno a 200 grados por 18 a 20 minutos.
- Cuando lo retiramos del horno, cortar los muffins y sumergirlos en el *almibar*, rellenar con *crema* montada y gajos de *mandarina*, servir acompañado de una creme brulee.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/creme-brulee-de-te-especiado-con-muffin-de-mandarina