Crème brulee rellena de crema de chocolate y avellanas

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Azucar: 70 grs.
Crema de chocolate y avellanas:
Leche: 175 Ml.
Crema/Nata: 175 Ml.
Yemas de huevo: 4 Unidades
Vainilla: 1 Vaina

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos a la mitad a la vaina de vainilla y le retiramos las semillas.
- Luego, calentamos la crema/nata con la vaina y las semillas de vainilla en una *cacerola* y la dejamos infusionar durante 10 minutos
- La colamos y la mezclamos con la leche.
- Por otro lado, mezclamos las yemas con el azúcar
- Integramos a la mezcla anterior y removemos.
- Colocamos una cucharada de **crema** de **chocolate** y avellanas en cada molde y agregamos la mezcla realizada por encima.
- Llevamos al horno precalentado a 90ºC durante 50 minutos.
- Pasado ese tiempo, retiramos y espolvoreamos con azúcar moreno por encima y lo quemamos con el soplete.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/creme-brulee-rellena-de-crema-de-chocolate-y-avellanas