Crème brûlée

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azucar: 200 grs.
Chocolate Cobertura Negro: 250 g
Crema de leche: 600 cc
Licor de Anís: 30 cc
Yemas: 8 Unidades

Rulos de masa crocante

Harina: 50 grs.
Claras: 2 Unidades
Azucar impalpable: 50 g

Varios

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pique groseramente el *chocolate*.
- Lleve la *crema* a hervor.
- Bata las yemas con el azúcar a blanco.
- Vierta la *crema* hirviendo y mezcle bien.
- Vuelva al fuego y revuelva hasta que nape la superficie de la cuchara.
- Vuelque sobre el *chocolate* y mezcle hasta que éste se funda por completo.
- Aromatice con el *licor*.
- Rellene los moldes individuales y deje enfriar en la heladera.

Rulos de masa crocante

- En un bowl mezcle la *harina* con el azúcar y las claras.
- Rellene una manta de repostería y realice finas tiras de masa sobre una placa siliconada.

- Cocine en el horno caliente a 180ºC hasta que doren ligeramente.
- Retire del horno y aún calientes enrolle en el mango de una cuchara de madera.
- Deje enfriar.

Presentación

- Espolvoree la superficie con azúcar impalpable y queme la superficie con un soplete.
- Decore con los rulos de masa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crme-brlee