Limoncitos brulee



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Limon: 4 Unidades

Para el relleno

Crema de leche: 900 Centímetros cúbicos
Azucar: 300 Gramos
Esencia De Vainilla: Cantidad necesaria
Jugo de Limón: 150 Centímetros cúbicos

Para el terminado

Crema chantilly: Cantidad necesaria
Azucar: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Paso a paso

- Cortar limones en mitades, exprimir y con una cuchara retirarles la pulpa.
- Reservar las cascarás (quedaran tipo cuenco).
- Calentar *crema* de leche y azúcar sin dejar de revolver hasta disolver el azúcar y se espese un poco
- Agregar *jugo* de *limón* y cocinar por 5 minutos (espesar)
- Añadir fuera de fuego extracto de vainilla y llenar los cuencos de *limón* hasta arriba.
- Llevar a frío hasta que solidifique.
- Espolvorear con azúcar y quemar con soplete o una cuchara muy caliente hasta caramelizar
- Servir acompañado de *crema* chantilly

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/limoncitos-brulee