elGourmet

Pot de Creme

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Yemas: 7 Unidades
Jengibre en polvo: 1/4 cdita
Leche: 3/4 Taza
Sal: 1 Pizca
Esencia De Vainilla: 1 cdita
Crema de leche: 1 Taza
Puré de calabaza: 3/4 Taza
Salsa de caramelo: 2/3 Taza

Preparación de la Receta

- Llevar al fuego en una ollita 1 taza de *crema*, 3/4 taza de leche, 3/4 taza de puré de *calabaza* , 2/3 taza de salsa de caramelo, mezclar bien y cuando se hayan integrado todo y la mezcla esté humeando retirar del fuego y reservar.
- En un bol mezclar 7 yemas, pizca de sal, 1/4 cucharadita de *jengibre* en polvo, 1 cucharadita de extracto de vainilla y de a poco agregar la preparación reservada sin dejar de batir.
- Colocar la mezcla en vasos apto para horno y cocinar en baño maría a 170 °C por 35 minutos.
- Decorar con *crema* batida, cubos de *calabaza* en *almibar*, semillas de *zapallo*, nueces pecan y salsa de caramelo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pot-de-creme