Tarta Crème Brûlée de Dulce de Leche



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Base

Galletitas de chocolate: 220 Gramos
Mantequilla: 100 Gramos
Licor de naranja: 3 cdas

Crema

Azucar: 2 Cucharadas
Yemas: 5 Unidades
Dulce de leche: 150 Gramos
Crema de leche: 250 Gramos

Preparación de la Receta

- Procesar las galletitas y unir con la *mantequilla* y el *licor*.
- Formar una arena húmeda.
- Poner en una tartera de 22 cm engrasada ligeramente con *mantequilla* y fonzar bordes y paredes,
- Hornear a 180° C por 15 minutos.
- Calentar la *crema* y el dulce de leche
- Batir yemas con azúcar, unir todo y volcar la preparación sobre la base cocida
- Hornear a 140° C por 30 minutos.
- Espolvorear con azúcar y quemar con soplete para caramelizar.
- Desmoldar cuidadosamente y servir

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-creme-brulee-de-dulce-de-leche