

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

Azúcar: 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>