

# Tarta Creme Brûlée

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Azúcar:** 120 grs

**Crema:** 350 mililitros

**Extracto de vainilla:** 1 cda

**Huevo:** 1 unidad

**Limón para su ralladura:** 1/2 Unidad

**Sal:** 1 Pizca

**Yemas:** 6 Unidades

**Dulce de leche:** 100 Gramos

**Harina 0000:** 250 Gramos

**Leche:** 150 mililitros

**Manteca pomada:** 150 Gramos

## Preparación de la Receta

- Hacer un cremado con la *manteca* pomada y el azúcar con batidora de mano.
- Incorporar el *huevo* y la ralladura de limón.
- Unir bien y por último agregar la *harina* junto con la sal
- Unir sin amasar y llevar al frío por una hora.
- Estirar la masa una vez fría y fonzar en un molde para tarta desmontable.
- Pinchar la base con un tenedor y colocarle un peso sobre papel aluminio
- Llevar a horno precalentado a 180° C hasta *blanquear* (10 minutos).
- En la mitad de la cocción retirar el peso para que se cocine bien el piso de la masa.

## Crema brulee

- Calentar la leche, la *crema* y la vainilla hasta llegar a primer hervor.
- En otro bowl, batir las yemas junto con el azúcar.
- Incorporar los l
- ="" helvetica'="">íquidos lentamente pasando por un colador e ir revolviendo para evitar que se cocinen las yemas.
- Dejar reposar la mezcla unos minutos para que se disipe la espuma que se forma en la superficie.

## Armado

- Una vez lista la masa, cubrir la base con una capa fina de dulce de leche y agregar la *creme brûlée* suavemente para no remover el dulce de leche.
- Llevar al horno a 120
- Helveticas=">° C hasta que la *crema* quede consistente aunque con un poco de movimiento tipo flan (45 minutos)
- Dejar enfriar y llevar a la heladera por unas 5 horas.
- Una vez fría, desmoldar, espolvorear la superficie con azúcar y quemar con soplete.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-creme-brulee>