Creme brulee de calabaza

Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min
Tiempo total: 1hrs. 30min , Número de porciones: **8**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/creme-brulee-de-calabaza

Preparación

Precaliente el horno a 150°C. Preparar moldes colocándolos en una bandeja para asar suficientemente grande para contener todos los moldes o platos. Hierva agua para verter en torno a los moldes para cocinar luego a baño maría. Calentar la crema, el azúcar y la calabaza (ya cocida y hecha puré) en una cacerola mediana a fuego medio. Agregar la esencia de vainilla. Calentar hasta que en los lados de la cacerola la crema comienza a burbujear. No permita que llegue a una etapa de ebullición. Batir las yemas de huevo y verter unas cucharadas de la crema para que las yemas se templen. Una vez templado, vierta lentamente los huevos a la mezcla de crema, batiendo para combinar todo el tiempo. Este proceso busca que las yemas no se coagulen, porque si las vertemos completas sobre la crema caliente las cocinaremos. Añadir la sal y revuelva. Vierta la mezcla en los moldes preparados, verter agua hirviendo en una asadera hasta que alcance la mitad de las cazuelas y coloque en el horno. Cocine por 40 minutos hasta que el contenido cazuela no se mueven en exceso cuando se toca. Retirar del horno y

Ingredientes

- 3 taza/s Crema de leche
- 3/4 taza/s Azúcar
- 425 gramo/s Calabaza
- 1-1/2 cucharada/s Esencia de vainilla
- 7 Yemas de huevo grandes
- 1/4 cucharadita/s Sal

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Americana, Francesa, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Rápida, Ingrediente extra, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

dejar enfriar completamente. Envolver con papel plástico y refrigerar por 2 horas hasta 2 días. Retire del refrigerador, espolvorear con azúcar y caramelizar el azúcar justo antes de servir. Fuente: http://addapinch.com/