

Crème Brûlée de chocolate



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 1hrs. 0min , Número de porciones: **6**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/creme-brulee-de-chocolate>

Preparación

Precaliente el horno a 150°C. Organizar seis moldes para hornear con poca profundidad, reserve. Lleve una olla de agua a hervir. En una cacerola mediana, caliente la crema, el chocolate y el café en polvo a fuego medio, revolviendo con frecuencia hasta que se derrita el chocolate y la crema esté caliente, pero no hirviendo. Retirar del fuego y batir hasta que quede suave. Mientras tanto, batir las yemas de huevo, 1/4 taza de azúcar, la vainilla y la sal en un tazón mediano.

Batiendo constantemente, vierta lentamente la mezcla de crema caliente en la mezcla de la yema. Vierta, utilizando un colador, la mezcla en un vaso medidor con pico vertedor. Uniformemente vierta la mezcla de chocolate en los moldes. Llene la olla con agua caliente lo suficiente como para llegar a los lados de los moldes (con cuidado de no meter agua en la crema). Hornear durante 30 a 35 minutos o hasta que se establezca la crema. Retire los moldes del agua y enfriar a temperatura ambiente sobre una rejilla. Refrigerar hasta que esté bien fríos, al menos 4 horas o

Ingredientes

- ✓ 2-1/4 taza/s Crema de leche batida
- ✓ 100 gramo/s Chocolate semiamargo picado
- ✓ 2 cucharada/s Café en polvo
- ✓ 4 Yemas de huevo
- ✓ 1/2 taza/s Azúcar
- ✓ 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- ✓ 1 cantidad mínima Sal

Categorías

Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

durante la noche. Al momento de servir, espolvorear la parte superior el azúcar restante (unas 2 cucharaditas por molde de creme). Uso un soplete de cocina, calentar el azúcar hasta que se derrita y se dorade, con cuidado de no calentar demasiado la crema. Sirva inmediatamente o refrigere hasta que esté listo para servir. Disfrute!

