

# Crème brûlée



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 2

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

**Autor:** Maria

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

## Preparación

Batir las yemas con el azúcar. Cortar por la mitad la rama de vainilla, sacarle las semillas con el anverso de un cuchillo y agregárselas a las yemas. Incorporar la leche, la crema, mezclar y dejar reposar en heladera por una hora. Luego, retirar la espuma de la superficie y volcar la preparación en los recipientes aptos para horno en los que se servirá. Poner los moldes en una fuente para horno algo profunda con papel de cocina en el fondo, para que no se deslicen, y cocinar hasta que lleguen a la consistencia de flan en la temperatura más baja del horno, como la usada para merengues; o bien en mínimo y a baño María en aquellos hornos que no tengan una temperatura tan suave. Retirar, dejar en la heladera dos horas y hacer el gratinado espolvoreándolas con el azúcar impalpable y quemándola con soplete de pastelería.

Fuente: RevistaMaru.com

## Ingredientes

- 3 Yemas de huevo
- 75 gramo/s Azúcar
- 1 rama de Vainilla
- 100 cc. Leche
- 400 cc. Crema de leche
- 1 poco Azúcar impalpable

## Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día Especial, Francesa, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Visitas, Postre, Dulces

### ▣ **Tip para la receta**

Se pueden incorporar frutas en la preparación, como frambuesas o naranjas, y se la sirve tanto tibia como fría.

