

Tacitas de crema de aceite de oliva y vainilla



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tacitas-de-crema-de-aceite-de-oliva-y-vainilla>

Preparación

Precale el horno a 160°C. Coloque tazas de café en una asadera o fuente de horno lo suficientemente grande como para que no se toquen entre ellas. Lleve una olla llena de agua a hervir. Batir las yemas de huevo, el azúcar y la sal en un bol hasta que se disuelva el azúcar. Combine la crema y la leche en una cacerola pequeña. Llevar a ebullición y retire inmediatamente del calor. Muy poco a poco, gotear la mezcla de crema caliente en los huevos, batiendo al mismo tiempo. Agregue el extracto de vainilla. Dividir la vaina de vainilla a lo largo con un cuchillo pequeño y afilado, deslice el borde del cuchillo a lo largo del grano para raspar las semillas y agregarlas a la taza. Vierta a través de un colador las tazas preparadas. Una vez repartida, vierta suficiente agua hirviendo alrededor de las tazas hasta 2/3 de la altura de los bordes. Cubrir con un trozo de papel de aluminio y hornear 35-40 minutos, hasta que los bordes se fijan y los centros están un poco temblorosos cuando se agitan. Retire con cuidado las tazas del baño de agua y dejar enfriar sobre una rejilla 30 minutos. Cubra y refrigere por lo menos 2 horas o toda

Ingredientes

- 6 Yemas de huevo
- 1/3 taza/s Azúcar
- 1/8 cucharadita/s Sal
- 1-1/2 taza/s Crema de leche
- 2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 rama Vainilla
- 1 poco Aceite de oliva

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Exótica, Ingrediente extra, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre

la noche. Justo antes de servir, rociar una cucharadita o menos de aceite de oliva sobre cada taza de crema.

