

POSTRES

CREME BRULE



Ingredientes:

- 500 cc de crema
- 1 cucharada de vainilla
- 4 yemas
- 1 cucharada grande de maicena
- 1/3 taza de azúcar

Preparación

- Poner en una olla pequeña 500 cc de crema + 1 cucharada de vainilla, a calentar a fuego bajo. No debe llegar a hervir.
- En un pocillo aparte, mezclar 4 yemas + 1 cucharada grande de maicena, batir muy bien hasta que ya no veas grumos y agregar 1/3 taza de azúcar, volver a mezclar por un par de minutos para eliminar grumos.
- Verter la mezcla de yemas en forma de hilo, muy lentamente a la crema caliente. Batir enérgicamente mientras se mezclan de manera uniforme.
- Verter la preparación en pocillos individuales (ojalá) de cerámica. poner los pocillos en una lata del horno y agregar agua hasta cubrir la mitad de los moldes.
- Llevar al horno precalentado a 180° por 25 minutos aproximadamente. El tiempo puede variar dependiendo del material, grosor o tamaño de los modelos de los moldes.
- Están listos cuando están levemente cuajados en el centro. Enfriar los postres unas horas en el refrigerador. Para servir, polvorear una capa delgada de azúcar sobre toda la superficie y con un soplete, calentar para hacer el caramelo.

