



*crème brûlée  
de turrón*

Ingredientes para 6 ramenquines:

- 100 gr de turrón blando
- 200 ml de nata 18% M.G.
  - 250 ml de leche
  - 4 yemas de huevo
- azúcar para espolvorear

Preparación:

En el vaso de la batidora trituramos el turrón junto con la nata y la leche.

Añadimos las yemas de huevo.

Repartimos en los ramenquines y horneamos al baño María a 180° (yo con aire) durante 25 minutos.

Dejamos enfriar por completo y refrigeramos al menos 3 horas.

Espolvoreamos azúcar y quemamos con un soplete.

[Con las zarpas en la masa](#)