



crème brûlée

Ingredientes para 6 personas:

4 yemas de huevo

60 gr de azúcar

500 gr de nata 35% materia grasa

1 vaina de vainilla

azúcar para quemar:

Preparación:

Precalentamos el horno a 180°.

Batimos las yemas de huevo junto con el azúcar y añadimos el interior de la vaina de vainilla. Añadimos la nata y mezclamos.

Repartimos la masa entre los ramenquines y horneamos al baño María a 180° durante 25-30 minutos.

Dejamos templar y refrigeramos al menos durante 6 horas.

A la hora de servir, espolvorear azúcar y quemar con la ayuda de un soplete de cocina.

[Con las zarpas en la masa](#)