



Crème Brûlée

Tempo de Preparo:

🕒 07:00

Rende:

🍽️ 7 Porções

Ingredientes

- 500 g de Creme de Leite Fresco Tirolez
- 100 ml de leite
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 5 gemas
- ½ xícara (chá) de açúcar

Para o brûlée:

- 2 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Preparo

Ferva o Creme de Leite Fresco Tirolez com o leite e a essência de baunilha. Reserve aquecido.

Em outra panela, em fogo baixo, bata as gemas e o açúcar com um batedor de arame até que dobrem de volume e adquiram coloração clara.

Adicione lentamente o creme de leite fervido com o leite a essa mistura, mexendo sempre com o batedor, até atingir o ponto de napê leve (quando, mergulhando uma colher no molho, ele a cobrir sem escorrer).

Distribua em 7 potes de cerâmica de 100 ml (9 cm de diâmetro x 5 cm de altura) e asse em banho-maria, em fogo baixo, a 120°C,

por 45 minutos ou até que estejam firmes nas laterais, com o centro ligeiramente mole.

Resfrie e deixe gelar por, no mínimo, 6 horas antes de servir. Depois de frios, polvilhe o açúcar sobre os cremes e, com um maçarico, queime a cobertura (brûlée, em francês, é queimado).