



Crème brûlée

4 personas



Tiempo:  2h 50'

Preparación:
5 Mins + 2h de reposo



Tiempo de cocción:
45 Mins


Ingredientes:

- 4 yemas de huevo
- 35g de azúcar
- 300ml de nata doble (rica en grasa)
- 100ml de leche
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- Azúcar moreno para espolvorear por encima

Método:

Fase 1: Preparación

1. Coloca la cuchilla.  Añade las yemas de huevo y el azúcar y pica pulsando el botón de triturar  durante 15 segundos.

2. Una vez picado sustituye la cuchilla por la pala de remover. 








Método:

Fase 2: Seleccionar el programa

Pulsa el botón Sopa/salsa. 

Fase 3: ¡Listo para cocinar!

1. Añade la nata, la leche y la vainilla al bol y pulsa el botón  inicio/pausa para empezar a cocinar. Ajusta la velocidad  a 1, la temperatura  a 2 y el tiempo a 10 minutos.
2. Cuando esta etapa haya finalizado, pulsa el botón  inicio/pausa para continuar cocinando. Ajusta la temperatura  a 1.
3. Vierte la crema en los moldes. Introduce los moldes en una bandeja de horno y agrega un poco de agua caliente a la bandeja hasta que el agua cubra la mitad de la altura del interior de los moldes.
4. Introduce los moldes en el horno precalentado a 100 °C y hornea durante 20 minutos. Después de 20 minutos, saca cuidadosamente del horno y retira de la bandeja.

Fase 4: ¡La cocción ha finalizado!

Enfría en el frigorífico durante 2 horas. Para finalizar, espolvorea azúcar por encima de la crema y carameliza durante tres minutos.