Crème Brûlée

Cocina: Francesa | Dificultad: Media | Tiempo: 1 hora + reposo | Porciones: 6

Ingredientes

- 500 ml nata
- 5 yemas
- 100 g azúcar
- 1 vaina de vainilla
- Azúcar para caramelizar

Preparacion

1. Infusionar nata con vainilla.
2. Batir yemas con azúcar sin espumar.
3. Templar con la nata caliente.
4. Hornear al baño maría a 150°C 45 min.
5. Enfriar 4h. Espolvorear azúcar y quemar con soplete.