

Receitas da Cleo Herrera

CRÉME BRÛLÉE



INGREDIENTES

- 600 M de creme de leite fresco;
- 1/2 Xícara de açúcar cristal;
- 6 Gemas;
- 1 Fava de baunilha.



MODO DE PREPARO

- Cortar a fava no meio e tiras as sementes, coloca-las no creme de leite;
- Levar ao fogo, quando começar a ferver apague e tampe a panela;
- Misture as gemas e o açúcar com um fouet, até ficar um creme;
- Depois misture com o creme de leite;
- Coloque nos Ramicans e leve ao forno por aproximadamente 100 graus, por 1 hora;
- Depois de assado, colocar na geladeira por 2 horas;
- Retire da geladeira e acrescente o açúcar cristal por cima, finalize com o maçarico ou colher quente.

