CREME BRULÉE

INGREDIENTES

1 caixa de creme de leite

1 xícara de leite integral

4 colheres (sopa) de açúcar refinado (pode substituir por leite condensado para maior consistência)

2 colheres (chá) de essência de baunilha

5 gemas

MODO DE PREPARO

Misture as gemas e a essência de baunilha num recipiente até ficar homogênea

Misture o leite, o creme de leite e o açúcar numa panela ou leiteira

Leve ao fogo baixo por 1 minuto sempre mexendo, até formar uma mistura homogênea

Ainda em fogo baixo, acrescente a mistura reservada das gemas com a baunilha e mexa vagarosamente até começarem as bolhas da fervura

Desligue o fogo e continue mexendo por mais 2 minutos

Divida o creme em 4 refratários e deixe descansar por 10 minutos

Na hora de servir, espalhe por cima uma colher de chá de açúcar cristal ou demerara e aqueça com maçarico culinário até dourar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/6591-creme-brulee.html