



CREME BRULEE ULTRA CREMOSA

Ingredientes (para 6 personas):

- 185 ml leche entera
- 185 ml nata líquida 35% M.G.
- 120 g yemas de huevo
- 1 vaina de vainilla
- 70 g azúcar

Para caramelizar

- Azúcar extra (moreno, normal o glas)

Elaboración:

1. La noche antes infundir la leche y la nata con la vaina de vainilla abierta por la mitad a lo largo y raspadas las semillas.
2. Llevar a ebullición a fuego medio y en cuanto empiece a hervir, retirar del fuego, tapar y dejar 1 hora a temperatura ambiente y 12 horas en nevera (siempre tapado).
3. Al día siguiente colar la mezcla para retirar la vaina de vainilla, incorporar el azúcar y las yemas y mezclar con varillas manuales hasta que el azúcar esté disuelto.
4. Triturar con túrmix (sin excedernos par no generar mucha espuma).
5. Pasar por un colador chino y raspar bien el bol para aprovechar todas las semillas de la vainilla.
6. Verter directamente en los recipientes de presentación (cazuelas individuales, ramequines o similar) hasta una altura aproximada de 3 cm.
7. Colocar sobre una bandeja de horno (sin baño maría) y hornear a 90°C en horno precalentado con calor arriba, abajo y ventilador durante 45-55 minutos.



8. El centro aún debería temblar si movemos la crema delicadamente.

9. Sacar del horno y dejar enfriar 1 hora a temperatura ambiente y 6 horas en nevera.

10. Justo antes de servir espolvorear la superficie con una capa generosa de azúcar (moreno, normal o glas) y caramelizar con un soplete hasta conseguir un bonito color dorado.

11. Consumir inmediatamente para poder romper con la cuchara esa capa de caramelo y degustar el interior ultra cremoso ¡a más no poder!

** Es aconsejable escoger recipientes de tamaño similar para que el grosor de la crema sea el mismo y la cocción sea uniforme en el horno.*