CREME BRULEE ORIGINAL

INGREDIENTES

500 ml de creme de leite fresco

5 gemas

120 g de açúcar

1 e 1/2 de extrato de baunilha

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno

Quando desligar o creme de leite, acrescente a baunilha e misture

Bata o açúcar com a gema ate obter um creme claro

Deixe descansar por 10 minutos

Coloque os ramequins numa assadeira

Deixe assar por 40 minutos

Na hora de servir, polvilhe açúcar em cima e passe o maçarico no açúcar para ficar a crocante

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1602-creme-brulee-original.html