

# CRÈME BRÛLÉ

## INGREDIENTES

### VERSÃO TRADICIONAL:

Versão tradicional: 1 xícara de creme de leite fresco

1 xícara de leite

½ xícara de açúcar

4 unidades de gemas

1 colher (café) de essência de baunilha

açúcar para caramelizar

### VERSÃO DE DOCE DE LEITE:

Versão de doce de leite: 1 xícara de creme de leite fresco

1 xícara de leite

1 xícara de doce de leite

5 unidades de gemas

açúcar para caramelizar

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o leite, o creme de leite e o açúcar.

Mexa bem até que encorpore, ficando com a espessura de creme.

Em seguida, despeje em uma tigela com as gemas e a essência de baunilha, e misture tudo.

Coloque a mistura em ramequins, e asse em forno baixo, em banho-maria, por aproximadamente 30 minutos ou até ficar firme.

Para fazer a versão do crème brûlé de doce de leite, basta substituir o açúcar por doce de leite e fazer o mesmo processo.

Para caramelizar, coloque o açúcar por cima e use um maçarico.

Uma alternativa ao maçarico é misturar o açúcar com conhaque e despejar sobre o doce, flambando em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19097-creme-brule.html>