CRÈME BRÛLÉE DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

600 g de creme de leite fresco (2 potes) (não pode ser creme de leite comum)

200 g de chocolate branco de boa qualidade

9 gemas

2 favas de baunilha

Açúcar para fazer a casquinha crocante

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o creme de leite fresco.

Com uma faca bem afiada, abra as favas de baunilha ao meio e raspe o interior no creme de leite fresco na panela, coloque também as favas e leve ao fogo até levantar fervura.

Retire as favas e descarte.

Desligue o fogo e reserve por 1 hora.

Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas em potência 5.

Acrescente as gemas peneiradas e misture bem.

Acrescente o creme reservado, misture e volte à panela, leve ao fogo mexendo com colher de pau até engrossar, mas não deixe ferver.

Passe por uma peneira e coloque em ramequins.

Leve à geladeira até o dia seguinte.

Espalhe em pouco de açúcar por cima e com um maçarico culinário queime o açúcar.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51243-creme-brulee-de-chocolate-branco.html