

CREMA BRULÉE

INGREDIENTES

250 g mantequilla, en trozos

250 ml de leche

1 cucharada de extracto de vainilla o las semillas de una vainilla.

50 g azúcar

3 huevos

PREPARACIÓN

Calentar ambas a 90 °C durante 3 minutos a velocidad 1. Conseguir una crema homogénea, mezclando en velocidad 8 durante 30 segundos.

Colocar la mariposa, y cocinar a 80 °C durante 6 minutos a velocidad 1, hasta que espese. Servir inmediatamente en cuencos individuales.

Enfriar en el congelador. Espolvorear azúcar moreno y caramelizarlo con el grill, justo antes de servir.

También queda delicioso con canela espolvoreada en lugar del azúcar caramelizado.