

# Creme brûlée



**Tipo de receita:** Sobremesa  
**Número de doses:** 6 porções  
**Tempo de Preparação:** 25 Minutos  
**Tempo de Cozedura:** 30 Minutos  
**Pronto em:** 55 Minutos  
**Dificuldade:** Muito Fácil  
**Calorias:** 354 Kcal (1 porção)  
**ProPoints:** 10 (1 porção)

## Ingredientes:

300 ml de [natas](#)  
1 pau de [baunilha](#)  
375 ml de leite  
90 gr de açúcar  
6 gemas de ovo

## Preparação:



Passo 1: Misturar as gemas de ovo com o açúcar.  
Bater energicamente até que esteja tudo cremoso.



Passo 2: Aquecer o leite numa panela ou tacho e juntar as natas.



Passo 3: Abrir o pau de baunilha e tirar-lhe as sementes.



Passo 4: Juntar as sementes e o pau de baunilha ao leite e deixar em infusão durante 10 minutos.



Passo 5: Juntar o creme açúcar + gemas num recipiente, e acrescentar o leite + natas, previamente filtrado (tirar as sementes e o pau de baunilha) e arrefecido. De seguida mexa bem.



Passo 6: Coloque as taças num tabuleiro fundo de ir ao forno e encha de água até a metade. Para cozer em banho maria.

Leve ao forno por 25-30 minutos a 190°C.



Passo 7: Coloque no frio durante 1 (uma) hora.

Uma vez frios, espalhe açúcar amarelo por cima e toste-os com um maçarico (ou com o modo grill do forno).

E está pronto !

<http://pt.petitchef.com/receitas/sobremesa/creme-brulee-fid-1559666>



São Paulo, SP, 31 Janeiro de 2019

Mkmouse