



CRÈME BRÛLÉE



INGREDIENTES

CREME BRULEE

- 4 tazas de crema para batir animal
- 3/4 de taza de eritritol
- 1 cda de vainilla
- 7 yemas de huevo
- 1/4 cdita de sal

TOPPING

- 1/2 taza de azúcar eritritol

PROCEDIMIENTO

01

Colocar una olla de agua a hervir. En otra olla colocar la crema para batir y mitad de eritritol llevar a fuego sin dejar que hierva, agregar la vainilla, temperar yemas con la crema para batir y restante de eritritol. Llevar a fuego nuevamente sin dejar de mover

02

Colocar la mezcla en rameking, llevar a horno con baño maría por 30min a 350°F

03

Dejar que enfríe colocar eritritol por encima y flamear.

EQUIPO

- Ollas
- Estufa
- Ramekings
- Pyrex para baño Maria
- Fuede