

Crème Brûlée

6 unidades de (1)



Fácil de preparar

● up to 80 Min.

**Ingredientes:****Ingredientes:**

500 g Creme de Leite fresco
1 lata de Leite Condensado
6 unidades Gemas de Ovo
1 colher sopa de Aroma Baunilha Dr. Oetker
1 colher sopa de Amido de Milho Dr. Oetker
Açúcar Refinado para polvilhar

Preparo:

Em uma tigela, misture o creme de leite, o leite condensado, as gemas, o **Aroma Baunilha Dr.Oetker** e o **Amido de Milho Dr Oetker** até ficar homogêneo. Divida entre potes refratários pequenos e leve ao forno baixo, preaquecido, em banho-maria, por 40 minutos ou até firmar. Retire, deixe esfriar e leve à geladeira por 4 horas. Polvilhe com o açúcar e passe o maçarico sobre eles, com cuidado para não queimar. Sirva em seguida.

Tip from the Test Kitchen

- Se não tiver maçarico, queime a superfície do doce usando uma colher. Coloque-a diretamente na chama do fogão acesa por alguns segundos e logo em seguida, passe sobre o açúcar para dourar.