

Crema Brulee (Mini creme brulee)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Rellenos · Procedencia: Mesacamilla · Raciones / personas: 12 Porciones · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

80 gr	Azúcar
110 gr	Yema de huevo
230 gr	Nata
220 gr	Leche
2 vaina/s	Vainilla
12 gr	Maicena

ELABORACIÓN

Mezclar todo en frío, llenamos moldes de pomponet y horneamos a 90-100 grados como 25 minutos al salir del horno al congelador.