

Crema Brulee (Mini creme brulee)

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

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.