

# Creme Brulee



Clique para ampliar

Sobremesa que não tem erro... Essa tem que se programar um pouquinho antes, porque tem que deixar pelo menos duas horas na geladeira pra servir gelada.

Ingredientes:

- 4 gemas;
- 1 fava de baunilha;
- 100 g de açúcar de confeiteiro;
- 400 ml de creme de leite fresco (nata);
- Açúcar mascavo para a caramelizar.

Misture as gemas com o açúcar, a fava e o creme de leite e deixe cozinhar em fogo baixo. Quando começar a fervura desligue e distribua em 4 recipientes. Deixe pelo menos 2 horas na geladeira. Na hora de servir polvilhe açúcar mascavo e o queime com maçarico. Quem não tem maçarico pode colocar no forno para dourar... Não fica a mesma coisa, mas é uma opção.



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 3 horas

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$