Sobremesas

CREME BRULÉE DE ESPECIARIAS

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
5-6 Doses

INGREDIENTES

- 400 G NATAS
- 1 PAU DE CANELA
- 1 ESTRELA DE ANIS
- 1 VAGEM DE BAUNILHA
- 100 G AÇÚCAR (OU 80 G MEL)
- 5 GEMAS

CONFEÇÃO

1. 1. Começar por colocar as natas e as especiarias (usar apenas sementes da vagem de baunilha e guardar a vagem para fazer açúcar baunilhado) e programar 10min/90º/vel1. Retirar do copo e reservar.

2. 2. Colocar no copo o açúcar e as gemas e bater 3 min/vel4.

3. 3. Programar 1 min/vel3, e deitar através do bocal da tampa as natas reservadas. Retirar para ramequins, coando com um passador, e reservar na Varoma

4. 4. No copo limpo colocar água (0.700 l), e na bandeja de vapor colocar as taças com o creme. Tapar com uma folha de papel absorvente (de modo a que este não toque no creme) e sobre este colocar uma folha de alumínio, sem tapar completamente a saída de vapor e programar programa vapor, 20 minutos .Retirar e deixe arrefecer por completo

5. 5. Polvilhar com o açúcar amarelo de preferência e queimar com o maçarico ou um ferro próprio.