



## CREME BRULEE CON FRESAS

### Ingredientes:

- 7 yemas de huevo
- ½ taza de azúcar
- 1 taza de leche
- 2 tazas de crema
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 8 fresas, limpias, desinfectadas y cortadas en cuartos
- 4 cucharadas de azúcar

### Procedimiento:

Horno precalentado a 100° C

1. Bate las yemas con el azúcar hasta obtener una mezcla más clara, agrega la leche, la crema y la esencia de vainilla hasta integrar por completo. Vierte la mezcla en moldes individual y hornea a baño maría durante 40 minutos o hasta que esté firme.
2. Retira del horno, agrega las fresas, espolvorea azúcar y carameliza con la ayuda de un soplete.
3. Ofrece.

<b>Tiempo de preparación:</b>	15 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	40 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	8