



CREME BRULE?E DE MAMEY

Ingredientes:

- 4 tazas de crema para batir (1 litro)
- 2 piezas de mamey, medianos, sólo la pulpa
- 1 raja de canela
- 1 cuchara de esencia de vainilla
- 7 yemas de huevo
- 1 taza de azúcar
- Azúcar, para espolvorear

Horno Precaentado a 150°C

Procedimiento:

1. Licúa la crema con el mamey, lleva al fuego, agrega la canela y la esencia de vainilla deja cocinar hasta que hierva.
2. Bate las yemas con el azúcar, agrega a la mezcla anterior e incorpora perfectamente.
3. Coloca en moldes o flaneras individuales. Hornea a baño María durante 35 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio. Retira del horno y deja enfriar, coloca un poco de azúcar en la superficie y carameliza con ayuda de un soplete.
4. Ofrece.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Tiempo de Horneado:	35 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4