



Crème brûlée

przepisy.pl



Składniki:

- mleko 3.2% - 200 mililitrów
- Rama Cremefine do gotowania** - 250 mililitrów
- żółtka jajek - 5 sztuk
- laska wanilii - 1 sztuka
- cukier biały - 100 gramów
- cukier brązowy - 80 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 60 minut  10 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do 100°C.
2. Zagotuj mleko z przeciętą na pół wanilią i białym cukrem.
3. Dodaj śmietanę i żółtka i dokładnie wymieszaj. Płyn rozlej w kokilki o średnicy ok. 8 cm.
4. Naczynia umieść w kąpielii wodnej, piecz w 100°C do momentu aż masa stężeje, powinno to zająć około 50 minut.
5. Deser ostudź, posyp cukrem brązowym po wierzchu i skarmelizuj opalając palnikiem gazowym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl