

As minhas Receitas

Crepe Brulê



Ingredientes: 1 unidade de ovo inteiro
4 unidade de gemas de ovos
0,5 chávena de de açúcar
5 chávena de de creme de leite
1 colher de chá de de extracto de baunilha
1 colher de sopa de de licor

Instruções de preparação:

Misturar o ovo, as gemas de ovo e o açúcar numa taça. Colocar o creme de leite numa caçarola, e levar a lume brando. Lentamente adicionar a mistura de ovos às natas. Deixar cozinhar lentamente. Adicionar o extracto de baunilha e o licor (de preferência Grand Marnier, mas pode ser outro) à mistura. Misturar bem e dividir por pequenas taças. Colocar as taças numa travessa de ir ao forno e colocar água na travessa de forma a que as taças fiquem com água até meio. Cozinhar a 150C por 35 a 40 minutos, ou até estarem tostados. Retirar do forno e deixar arrefecer pelo menos 4 horas Ao servir, polvilhar com açúcar e queimar com um maçarico de cozinha até o açúcar caramelizar.

Sugestões Adicionais: