



08/

Vainilla  
[Vanilla]

## Crema broule de vainilla

### **INGREDIENTES:**

- 500gr de leche.
- 500gr de nata.
- 12 yemas.
- 150gr de azúcar.
- 2 vainas de vainilla.

### **ELABORACIÓN:**

- Hervir la leche y la nata con las vainillas abiertas por la mitad.
- Blanquear las yemas con el azúcar.
- Verter la leche sobre las yemas sin parar de remover.
- Cocer la crema al baño-Maria hasta que alcance los 85° C.
- Retirar del fuego y colar a un baño-Maria con hielos para que no se corte.
- Colocar en tazas y hornear a 90 grados hasta que cuaje.
- Una vez cuajado, refrigerar.
- A la hora de servir, espolvorear azúcar y con un soplete caramelizar.