

## **Creme bruleé**

- 500g 35% whipping cream
- 75g sugar
- vanilla
- 5 yolks

### **Esecuzione:**

- Caramellare lo zucchero versandolo un po' alla volta in un pentolino a fuoco medio.
- Versare su un foglio di carta da forno e metterlo in frigorifero.
- Quando il caramello si è solidificato, deve essere tritato finemente on un frullatore.
- In un pentolino, scaldare panna, zucchero e vaniglia. Portare a bollore.
- Aggiungere il composto ai tuorli e mescolare.
- Versare il composto negli stampini.
- Eliminare le bollicine in superficie con una torcia da cucina.
- Mettere gli stampini in una teglia con dell'acqua per la cottura a bagnomaria e infornare per 25 minuti a 340/350F
- Una volta sfornate, cospargere le creme bruleé con lo zucchero caramellato e far sciogliere con una torcia da cucina.