

# Crème Brûlée

6 unidades de (1)



Fácil de preparar

● up to 80 Min.

**Ingredientes:****Ingredientes:**

- 500 g Creme de Leite fresco
- 1 lata de Leite Condensado
- 6 unidades Gemas de Ovo
- 1 colher sopa de Aroma Baunilha Dr. Oetker
- 1 colher sopa de Amido de Milho Dr. Oetker
- Açúcar Refinado para polvilhar

**Preparo:**

Em uma tigela, misture o creme de leite, o leite condensado, as gemas, o **Aroma Baunilha Dr.Oetker** e o **Amido de Milho Dr Oetker** até ficar homogêneo. Divida entre potes refratários pequenos e leve ao forno baixo, preaquecido, em banho-maria, por 40 minutos ou até firmar. Retire, deixe esfriar e leve à geladeira por 4 horas. Polvilhe com o açúcar e passe o maçarico sobre eles, com cuidado para não queimar. Sirva em seguida.

**Tip from the Test Kitchen**

- Se não tiver maçarico, queime a superfície do doce usando uma colher. Coloque-a diretamente na chama do fogão acesa por alguns segundos e logo em seguida, passe sobre o açúcar para dourar.