

# Crema Brulée de café

Receta realizada con | MATIZ

## INGREDIENTES

2 PORCIONES

- ☕ 2 tazas de crema de leche
- ☕ 2 cucharaditas de Café Matiz Instante
- ☕ ½ taza de azúcar
- ☕ 5 yemas de huevo



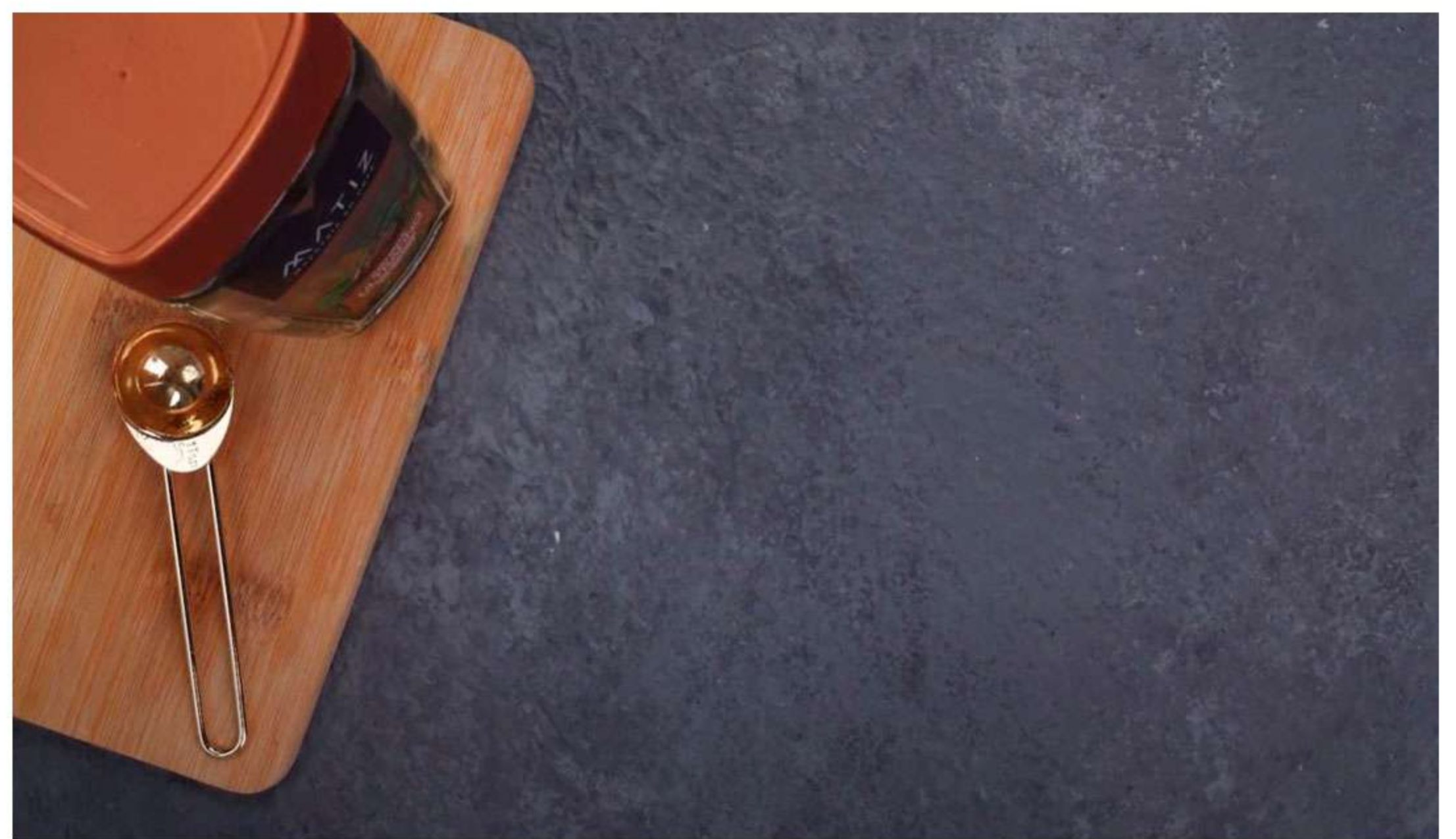
1. Mezclar en un recipiente 2 tazas de crema de leche con 2 cucharaditas de Café Matiz Instante.



2. Una vez integrados, añadir 5 yemas de huevo y mezclar hasta integrar.



3. Verter la mezcla en recipientes cerámicos y llevarlos al baño maría en una refractaria, horneando por 70 minutos a 140°C.



4. Enfriar en la nevera durante mínimo 1 hora.



5. Agregar 1 cucharada de azúcar encima y repartir bien por la superficie.



6. Con la ayuda de un soplete de cocina, crear la capa de caramelo.



7. ¡A disfrutar! Este postre te va a encantar.