

Receitas em vídeo | Sobremesas

Creme Brûlée de Café

50 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

6 gemas de ovo
75 ml de leite
450 ml de Natas LONGA VIDA
90 g de açúcar
3 c. de sopa de Nescafé Classic Intenso
açúcar demerara q.b

Informação nutricional

Energia	360,2 kcal	18%*
Proteínas	4,8 g	10%*
Lípidos	7,0 g	10%*
Hidratos de Carbono	33,6 g	13%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Pré-aquece o forno a 150ºC.
2. Leva ao lume o leite com 150ml de natas. Acrescenta as colheres de café e deixa ferver.
3. Noutro recipiente bate as gemas com o açúcar.
4. Quando o leite começar a ferver retira do lume, acrescenta as restantes natas e mistura bem. Depois, acrescenta o preparado das natas em fio ao preparado das gemas, mexendo sem parar com uma vara de arames até estar tudo envolvido.
5. Coa o preparado num passador fino e distribui o creme por pequenas taças que possam ir ao forno (tipo remequins), até encher dois terços das mesmas.
6. Coloca as taças num tabuleiro de ir ao forno e com cuidado enche o tabuleiro com água quente até ficar metade da altura das taças.

7 Leva ao forno cerca de 40 minutos. O creme deverá ficar firme de lado e não tão firme no centro. Retira e leva ao frigorífico até solidificar.

8 Na altura de servir, polvilha com açúcar demerara e com a ajuda de um maçarico de cozinha carameliza o açúcar ou em alternativa leva ao forno à função grill por alguns minutos até caramelizar o açúcar. Se optares pelo forno tem cuidado para não queimar o creme. Serve de imediato.