



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 150°C.
- 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 ramequins), 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.