

## Crema brulee con azúcar cassonade:

### Ingredientes:

- 2 yemas de huevo
- ¼ de vaina de vainilla
- 40g de azúcar
- 60g de leche
- 160g de nata líquida



### Preparación:

- Blanquear las yemas con el azúcar
- Añadir leche, la nata y la vainilla
- Mezclar y dejar reposar unas horas (ideal 4/5 horas) • Introducir la masa en un molde y cocer en el horno a 90°C
- El tiempo de cocción variará según la cantidad de crema a cocer y de la forma del molde que la contenga
- Podemos servirla con azúcar moreno espolvoreado o azúcar caramelizado si se desea

Nota: Es una variante de la crema catalana