

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Paloma RK



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 700 ml de nata
- 7 yemas
- 1 vaina de vainilla
- 100 g de azúcar y un poco más para quemar

## Preparación:

### Paso 1

Ponemos en un cazo la nata con la vaina de vainilla cortada por la mitad. La calentamos casi hasta el punto de ebullición y retiramos. Dejamos que infusione durante 10 minutos. Batimos las yemas con el azúcar hasta obtener una mezcla pálida y espesa. Añadimos a la nata que ya estará casi fría y mezclamos bien. Dejamos reposar una hora. Precalentamos el horno a 140 °. Y repartimos la crema en los vasitos, los ponemos en una bandeja de horno y cubrimos con agua hasta 3/4 partes de los potitos. Horneamos 40 minutos o hasta que veamos que haya cuajado, lo mismo es más tiempo. Dejamos de un día para otro en la nevera. Antes de servir espolvoreamos con azúcar y quemamos.