

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 500 g de nata
- 250 g de leche
- 7 yemas de huevo
- 5 cucharadas de azúcar
- 1 vaina de vainilla
- Para el acabado:
- Azúcar para caramelizar

**Preparación:**

## Paso 1

Batimos un poco el azúcar con las yemas. Por otro lado, calentamos la leche con la nata y la vaina de vainilla abierta. Cuando hierva la retiramos del fuego y la dejamos reposar 15 minutos. Añadimos la mezcla de azúcar

*y yemas, ponemos a fuego suave y removemos constantemente. Pre calentamos el horno a 100° y preparamos una bandeja para cocer al Baño María. Horneamos la crema en cuencos individuales 40 minutos. La dejamos en el horno hasta que se enfríe. Antes de servir espolvoreamos azúcar por encima y lo quemamos con un soplete.*