

# RecetaKA

## CRÈME BRÛLÉE DE MANGO

### Ingredientes para 4 flaneras:

5 yemas de huevo / 50 g de azúcar / 400 ml de nata / 100 ml de puré de mango congelado / 1 rama de vainilla / sal / azúcar moreno para caramelizar



### Elaboración:

1. Precalentar el horno a 160°C
2. Mezclar en un bol las yemas y el azúcar con una pizca de sal
3. Infundionar la nata con la vainilla abierta y sus semillas en una cazuela a fuego medio. Antes de que rompa a hervir, apagar el fuego y colar.
4. Verter la nata infusionada sobre las yemas. Remover con la varilla hasta que todos los ingredientes estén integrados. Agregar el puré de mango y remover.
5. Colar la crema y rellenar los moldes para horno. Hornear a 160°C durante 30- 35 minutos.
6. Sacar y dejar que reposen unas 3 o 4 horas a temperatura ambiente.
7. Cubrir las cremas con azúcar moreno y caramelizar (para caramelizar, una vez añadida el azúcar por la superficie del postre se vaporiza o se rocía ligeramente con un poco de agua y se mete inmediatamente al horno bajo el grill a 220°, lo más cerca posible del grill, con cuidado para que no se queme en exceso durante aproximadamente 4 minutos)