

# Ovo Brûlée

*uma tentação...*



## Ingredientes

**Fraccionado Branco**

250 g de **Creme Brûlée**

890 g de leite

700 g de **Nata Vegetal HuLaLá**

Açúcar q.b.

## Preparação

- 01** Derreta o **Fraccionado Branco**. Coloque-o na **Forma Ovo Texturizado Espiral** e leve ao frio até secar.
- 02** Para fazer a base do ovo coloque um pouco de **Fraccionado Branco** na **Forma Ovo Tradicional 100g** e leve ao frio até secar.
- 03** Sobre um recipiente com água fervente coloque uma base metálica. Sobre ela passe a base do ovo espiral e a base de chocolate e deixe derreter um pouco para criar duas pequenas superfícies planas. Aproxime as duas peças de forma a colarem e formarem uma peça só. Deixe secar.
- 04** Dissolva o **Creme Brûlée** em metade do leite. Num tacho coloque o restante leite, a **Nata Vegetal HuLaLá** e o creme brûlée já dissolvido. Leve ao lume até levantar fervura e engrossar. Deixe arrefecer mexendo 10 em 10 minutos.
- 05** Coloque o creme brûlée no ovo de chocolate e leve ao frio por duas horas.
- 06** Polvilhe com açúcar e queime com um maçarico. Sirva de imediato.

**Nota:** Esta quantidade de creme brûlée dá para 7 ovos.