

Tocino de cielo

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Petit Fours · Procedencia: Mesacamilla ·
Autor: Noemí

INGREDIENTES

0

250 ml	Agua
3 cucharada/s	Azúcar — (RO ½ kg)
	Caramelo líquido
1	Claros de huevo
	Cáscara de limón — la corteza
5	Yema de huevo — (RO 10)

ELABORACIÓN

Foto Can Gonella

Poner a hervir el agua con el azúcar y la corteza del limón durante unos minutos. Mezclar aparte las yemas con una clara de huevo e incorporarle el almíbar removiendo constantemente. Bañar con el caramelo un molde y verter la preparación anterior. Colocarlo en el horno al baño María unos 25 minutos. Dejar enfriar y desmoldar. Consejo: Dejar descansar un poco el almíbar antes de añadirlo a las yemas. También lo puedes hacer en la olla rápida.