

Tocino cielo

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

30 Yema de huevo

750 gr Azúcar

600 gr Agua

Caramelo líquido

ELABORACIÓN

Hacemos un caramelo con los 500 gr. azúcar, 100 de agua y chorro de limón. Hervimos los 750 gr. de azúcar con los 600 de agua. y los añadimos a las yemas. Volcamos sobre un molde, previamente untado con el caramelo. Horneamos a 160°C al Baño María aproximadamente 45 minutos. No se asusten por la cantidad de yemas, como verán es bastante grande.