

Tocino de cielo

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
250 ml Agua
3 cucharada/s Azúcar - (RO ½ kg)
Caramelo líquido
1 Claras 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.