

Tocino cielo

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

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.