

Tocino del cielo



Tiempo de
preparación

45 min.

Porciones

10

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

10 pza Yemas Huevo San Juan

100 g Azúcar

100 ml Crema montada

¼ de rama Canela rama

10 ml Extracto de vainilla

1 pza Huevo San Juan

400 ml Leche

200 g Azúcar para caramelo

Preparación

1. Fundir el azúcar para el caramelo a fuego bajo a que tome color cobre y colocarlo en los moldes deseados.
2. Disolver a fuego lento el azúcar con la leche en un recipiente al fuego.
3. Cocer durante 10 minutos con la vainilla y la canela, retirar.
4. Batir las yemas de huevo con el huevo completo y pasarlas por un colador fino-
5. Incorporar las yemas a la leche moviendo con un batidor de globo.
6. Incorporar la crema
7. Colocar en el molde deseado y hornear a temperatura suave (150º C) a baño María, durante 30 minutos aproximadamente.
8. Probar si ya está cocido pinchando con un cuchillo delgado, que ha de salir limpia.
9. Dejar enfriar, desmoldar y adornar con frutas rojas.