

Rompop de café



Tiempo de
preparación

40 min.

Porciones

5

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

9 yemas de huevo San Juan

2 litros de leche

3 cucharaditas de vainilla

2 rajas de canela

2 cdas de saborizante de licor de café

1 ½ cdas de ron

Preparación

Se vacía la leche con la canela en una olla y se pone a calentar, una vez que hierva de le agrega la vainilla el azúcar, la pizca de sal y el saborizante de licor de café. Mover constante mente para evitar que se pegue hasta que reduzca la mitad. Se retira del fuego y se espera a que este tibia la mezcla.

En un tazón se baten las yemas de huevo y se les agrega un poco de la leche tibia, una vez templadas se vacían a la olla con la mezcla y se vuelve a poner al fuego una vez que hierva se quita del fuego y se deja enfriar, finalmente se añade el ron.

Excelente para acompañar el postre.

A disfrutar.

¡Buen provecho!