Tocino del cielo

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
45 min.	10	Postres	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.