

Jericalla

Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



8 persona(s).



image not found or type unknown

90 minutos.



image not found or type unknown

Postres

Ingredientes

5 piezas de Huevo San Juan

1 litro de leche

1 raja de canela

1 taza de azúcar

1 cucharada de esencia de vainilla

Preparación

Precalentar el horno a 200°C. Colocar en una olla la leche, el azúcar y la canela. Llevar al hervor moviendo esporádicamente cuidando que no se pegue la preparación en el fondo de la olla.

Cocinar a fuego bajo durante 10 minutos más. Retirar del fuego y reservar. En este punto es necesario retirar la canela y agregar la vainilla. Quebrar los huevos en un tazón grande y batir fuertemente durante 5 minutos. A continuación agregar poco a poco en forma de hilo toda la preparación de la leche al huevo sin dejar de batir hasta lograr una mezcla homogénea.

Vaciar la preparación en 8 moldes engrasados y hornear a baño María a 180°C durante 45 minutos aproximadamente. Retirar del horno y dejar enfriar.

Servir la jericalla acompañada de unas rebanadas de carámbola, fresas y zarzamoras. Por último decorar con una ramita de menta.

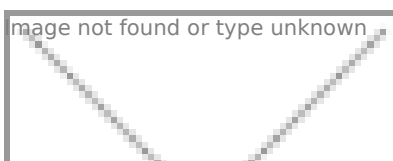


image not found or type unknown