Tocino de cielo

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Hay quien lo hace en la olla esprés, para eso hay que tener un molde hermético.

Ingredientes para 4 personas :

- •2 huevos enteros
- •8 yemas
- •400 gr. azúcar
- •200 ml. agua
- •Caramelo líquido

Preparación:

Paso 1

Calentamos en un olla el agua y el azúcar, removiendo hasta que el azúcar se disuelva. Lo tenemos al fuego de 15 a 20 minutos, removiendo de vez en cuando, y sobretodo al final. Apartamos del fuego cuando espese

Paso 2

Batimos los huevos y las yemas, sin mucha energía para evitar que salgan burbujas. Y poco a poco vamos añadiendo el almíbar, sin dejar de mover, procurando que la mezcla sea lo más homogenea posible.

Paso 3

El tocino de cielo hay que hacerlo al baño maría, así que tenemos que tener dos fuentes, una que quepa en la otra. En la fuente donde vayamos a echar la mezcla, cubrimos la base con el caramelo. Y echamos la mezcla de los huevos y el azúcar pasándola por un colador. Yo lo hago en el horno, unos 50 o 60 minutos a 200 grados. Se llena la fuente grande hasta la mitad de agua, y se introduce la que contiene la mezcla.