Dulce de cayote



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cayote: 1 Unidad
Clavo De Olor: 1 Unidad
Canela en rama: 1 Unidad
Azucar: Cantidad necesaria

Bebida sugerida

Vino Riesling:

Colaciones

Yemas: 6 Unidades
Alcohol Fino: 2 a 3 cdas.
Harina Leudante: 300 g

Glacée

Agua tibia: 3 cdas.
Azucar impalpable: 1 Taza
Jugo de Limón: 1 cda.

Varios

Nueces: grs.
Quesillo de cabra:

Preparación de la Receta

Dulce de cayote

- Cocine el cayote en el horno durante 1 1/2 hora aproximadametne.

- Pele y corte en cuatro.
- Elimine las semillas y rescate las hebras.
- Rompa las hebras con las manos.
- Pese la cantidad obtenida y el 70% de azúcar.
- Ponga las hebras en un bowl con el azúcar y deje macerar con el clavo de olor y la canela hasta que de la pulpa se desprenda el *jugo*.
- Cocine a fuego lento durante 2 horas aproximadamente o hasta obtener consistencia de mermelada.

Colaciones

- En un bowl mezcle los huevos con el alcohol y el *harina*.
- Sobre la mesa de trabajo enharinada amase hasta unir muy bien todos los ingredientes.
- Estire bien y corte con un cortapastas *redondo*.
- Con un palote estire las tapas en un solo sentido para que queden ovaladas.
- En una placa para horno enmantecada acomode las tapas de las colaciones.
- Pinche solo en el medio para que se arqueen durante la cocción.
- Cocine en horno moderado (175/180º) durante 5 a 10 minutos.
- Apague el horno y deje secar allí con la tapa abierta.
- Unte una cucharada de dulce de cayote sobre una tapa.
- Cierre con otra
- Pincele la superficie con el glacée.

Glacée

- En un bowl mezcle el azúcar con el *limón* y agua caliente
- Emulsione y agregue más azúcar hasta que quede una consistencia fluida.
- Sirva el dulce con quesillo de cabra y nueces.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/dulce-de-cayote