

Dulce de Mamey con Piñón

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Azúcar blanca: 1 y 1/4 Taza

Yemas de huevo: 4 Unidades

Mamey: 2 Unidades

Piñones: 3/4 Taza

Canela: c/n

Leche: 1/2 Litro

Pinole: 1 Taza

Preparación de la Receta

Dulce de mamey

- Tostar los piñones y reservar.
- *Hervir* la leche con la canela y una taza de azúcar.
- Batir en un bol las yemas con 1/4 de taza de azúcar hasta *blanquear*.
- Añadir el pinole e incorporarlo.
- Temperar las yemas con la leche hirviendo e incorporar a la leche.
- Cocinar por 10 minutos hasta que el pinole espese sin dejar de batir.
- Licuar la pulpa de mamey con la mezclar y enfriar en baño maría invertido y agregar los piñones.

Armado

- Servir y decorar con piñones tostados.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/dulce-de-mamey-con-pinon>