Huevos Quimbo por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Almidón de Maíz: 150 grs
Azucar: 100 grs
Yemas: 20 Unidades

almíbar

Agua: 2 Litros
Azucar: 2 kilos
Dulce de leche o crema: c/n
Licor: 100 cc

Preparación de la Receta

- Colocar en batidora yemas, azúcar y batir hasta obtener la preparación a punto letra.
- En un bol mezclar la preparación de yemas con almidón de maíz incorporando suavemente con movimientos envolventes.
- Con la ayuda de una manga con pico liso n° 9 rellenar pirotines n° 8 hasta ¾ de su capacidad.
- Llevar a horno a 170 °C por 10 minutos.
- Dejar entibiar.
- Retirar los pirotines, colocar en una bandeja de bordes altos y bañar con *almibar* perfumado.
- Dejar absorber por 8 horas y colocar sobre rejilla para escurrir.
- Hacer con tijera un corte en la superficie y rellenar con ayuda de manga con pico algunos con dulce de leche y otros con *crema* chantilly.

Almíbar

- Llevar al fuego azúcar, agua y una vez disuelta el azúcar dejar reducir 5 minutos.
- Una vez frío agregar el *licor* y reservar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/huevos-quimbo-por-juan-manuel-herrera