

Jericalla

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Azúcar: 250 grs

Leche: 1 y 1/2 Litro

Yemas: 5 Unidad

Canela: c/n

Vainilla: 1 Vaina

Preparación de la Receta

- *Hervir* la leche con el azúcar, la canela y las semillas de la vaina de vainilla.
- Colar la leche aromatizada y enfriar en baño maría invertido por 10 minutos.
- Agregar las yemas de una a una, mezclando perfectamente.
- Verter la mezcla en recipientes individuales de cristal y cubrir con papel aluminio.
- Hornear en baño maría a 200 °C por 120 minutos o hasta que estén cuajadas.

Armado

- Servir las jericallas tibias o a temperatura ambiente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/jericalla>