Sambayón de Federico Trujillo

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Leche: 500 cc
Azucar: 6 Cucharadas
Yemas: 4 Unidades
Aguardiente: 1/2 Taza
Canela rallada: c/n

Preparación de la Receta

- Colocar en un bol de acero leche, azúcar, llevar sobre fuego y trabajar con batidor de alambre para disolver el azúcar.
- Una vez disuelta añadir las yemas de *huevo* y trabajar sobre fuego suave sin dejar de revolver con batidor hasta que espese y espume la preparación.
- Retirar del fuego, añadir aguardiente y mezclar.
- Enfriar y servir en vasos pequeños con canela en polvo por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sambayon-por-fernando-trujillo