

# Sambayón de Federico Trujillo

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Leche:** 500 cc

**Azúcar:** 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>