

Suspiro Limeño Tradicional

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Leche Condensada: 1 Lata

Canela molida: c/n

Leche Evaporada: 1 Lata

Yemas: 120 Gramos

Azucar: 250 Gramos

Claros: 200 Gramos

Oporto: 80 c.c.

Preparación de la Receta

- Calentar leche evaporada y leche condensada.
- Agregar las yemas y espesar ligeramente sobre fuego.
- Retirar y enfriar.
- Hacer un *almíbar* con el azúcar y el *oporto*
- Batir claras y volcar el *almíbar* caliente, continuar batiendo
- Cuando estén tibias las claras reservarla en manga con *boquilla* rizada.
- Poner una porción de la preparación de yemas en una copa.
- Decorar con el merengue

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/suspiro-limeno-tradicional>