

Tocinillos del Cielo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azúcar: 300 grs.

Agua: 150 cc

Yemas: 12 Unidades

Huevos: 2 Unidades

Menta: 1 Rama

Miel de limón: Cantidad necesaria

Caramelo

Azúcar: 200 grs.

Agua: 30 cc

Preparación de la Receta

- En una olla coloque el azúcar con el agua a fuego fuerte, cuando rompa el hervor retire y deje entibiar
- En un bowl coloque las yemas y los huevos, mezcle hasta que alcancen un *color* claro
- Incorpore el *almíbar* lentamente mezclando continuamente hasta lograr una mezcla homogénea.

Caramelo

- En una olla coloque el azúcar con el agua.
- Deje derretir hasta lograr un caramelo.

Armado

- Precaliente el horno a 160°.
- En moldes individuales o en un molde rectangular acaramelado coloque la preparación.
- Tape con papel aluminio.
- Lleve al horno a cocinar a baño María
- Retire, deje enfriar y desmolde.

Presentación

- En una fuente sirva el tocinillo del cielo, rocíe con miel de *limón* y decore con *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tocinillos-del-cielo>