Postre del Cielo



Tiempo de preparación: 70 Min

Ingredientes

Almendras peladas: 350 Gramos
Claras de huevo: 2 Unidades
Leche: 1 Litro
Azucar: c/n
Yemas de huevo: 15 Unidades
Mantequilla: 250 Gramos

Preparación de la Receta

- Endulzar la leche al gusto y *hervir* hasta que espese un poco.
- Moler las almendras y agregar a la leche.
- Quitar la leche de la lumbre y dejar enfriar.
- Batir con el batidor de globo y agregar las yemas de *huevo* una por una, después las claras y al final la *mantequilla* derretida.
- Cuando los ingredientes están bien incorporados, especialmente los huevos, vaciar en molde y meter al horno a baño María por aproximadamente 40 minutos
- Este cocimiento es exactamente el de un flan o jericalla.
- Dejar enfriar para poder desmoldar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-del-cielo