

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>