

Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

POSTRES · VEGETARIANO

Tocino de cielo

1h · 8 raciones · 290 kcal

Ingredientes

- 5 yemas y 3 huevos
- 400 gr. de azúcar
- 200 ml. de agua
- Caramelo

POR RACIÓN

Proteínas	6,3 g
Grasas	4,8 g
Hidratos	57 g
Fibra	0 g

Elaboración

1. Para hacer el almíbar, ponemos el azúcar y el agua en una olla a fuego medio y cuando empiece a hervir removemos un par de minutos y retiramos.
2. Separamos las yemas de las claras.
3. En un bol, mezclamos las 5 yemas y los 3 huevos y batimos con unas varillas.
4. Sin dejar de batir, añadimos poco a poco la mezcla de agua y azúcar.
5. En un recipiente para hornos, ponemos el caramelo en la base (comprado o casero).
6. Añadimos nuestra mezcla del bol lentamente, y tapamos con papel de aluminio. Metemos el recipiente dentro de otro de cristal con agua para calentar al baño maría dentro del horno (que cubra a la mitad).
7. Horneamos a 180 grados durante 45 min.
8. Metemos en la nevera un par de horas y desmoldamos con cuidado.

RECOMENDACIONES

Cada horno es un mundo. Yo lo tuve que dejar destapado 15 minutos más, es cuestión de ir mirando. El mío estuvo casi 1 hora dentro del horno.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta