



0249 TOCINO DE CIELO

Ingredientes

- 13 huevos (12 yemas y uno entero)
- Azúcar (450 gr)
- Agua (225 ml)

Proceder

Lo primero que hay que hacer es poner a calentar el horno a 180° C. Sacar la bandeja y llenarla de agua hasta la mitad más o menos para que vaya calentándose

Mezcla en una olla 350 gr de azúcar y 125 ml de agua. Pon el fuego fuerte y cuando hierva apaga el fuego y reserva ese almíbar en la olla, que vaya templando

Bate bien 12 yemas y un huevo entero y ve incorporándoles el almíbar poco a poco mientras sigues batiendo

Prepara un caramelo blanco calentando en una sartén 100 gr de azúcar con 100 ml de agua. Cuando hierva déjalo que reduzca un par de minutos y ya está listo

Rellena el fondo de un molde con el caramelo e incorpora la mezcla de huevos y almíbar

Pon el molde al baño María en el horno durante 25 minutos

Pasado este tiempo, saca del horno y déjalo atemperar

Una vez atemperado, desmolda ayudándote con un cuchillo para despegar los bordes y sírve

