

# CAPUCHINOS CUBANOS

## INGREDIENTES:

- 10 huevos
- 70 g de azúcar
- 50 g de maicena
- 1 cucharadita de vainilla
- 1/4 cucharadita de sal
- Antes de comenzar pesar el azúcar y maicena

## Miel de Capuchinos:

- 400 g de azúcar
- 400 g de agua
- Canela en rama (un palito completo)
- Cáscara de limón (al gusto)
- 260 g de vino blanco

## PREPARACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas, echar 2 huevos enteros, 8 yemas, 70 g de azúcar y la sal, Programar 10´ 40º velocidad. 3 al acabar poner otros 10´ sin calor velocidad. 3 y añadir la vainilla, cuando falten 2´ añadir la maicena poco a poco.

Verter la crema en un molde enharinado y hornearlo 25 minutos a 180 °C. Mirarlo y dejarlo 5 a 10 minutos (según horno) dejarlo reposar un rato, al retirarlo del horno darle la vuelta para echarle la miel de capuchino por la parte de abajo y pincharlo con un palillo para que penetre bien la miel.

*Miel de Capuchino:* con el vaso limpio echar el azúcar, agua canela en rama y cáscara de limón Programar 10´ temperatura Varoma velocidad. 2 cuando

termine echar el vino blanco y Programar 5' temperatura Varoma y velocidad. 2, echar poco a poco sobre el biscocho.

Para finalizar darle la vuelta al biscocho para que quede del derecho y ponerlo en el frigorífico para degustar al otro día.