

DULCE DE REYES

INGREDIENTES:

150 grs. de almendras crudas.

200 grs. de calabazate.

2 1/2 medidas de azúcar.

2 1/2 medidas de leche.

5 ó 6 huevos según tamaño.

La piel de un limón.

Caramelo líquido.

PREPARACIÓN

Pon en el vaso del Iber Gourmet bien seco las almendras y tritura pasando lentamente por todas las velocidades hasta la máxima. Saca y reserva.

Sin lavar el vaso del Iber Gourmet, pon el azúcar y lo haces glass, pasando por todas las velocidades hasta la máxima. Sin parar el Iber Gourmet y a la misma velocidad, echa por el bocal la piel de limón y tritura durante 1 minuto.

Echa el calabazate troceado y tritura pasando lentamente por todas las velocidades. Añade la leche, los huevos y la almendra que tienes reservada, mezcla a velocidad 1 durante unos segundos.

Carameliza una unidad de combinación (24 cms) o un molde de corona, vierte la mezcla en el mismo y lo introduces en el horno al baño maria a 200° C durante 45 minutos aproximadamente (antes de sacarlo pínchalo con un cuchillo, tiene que salir limpio). Cuando esté tibio voltéalo en una bandeja. Se puede adornar con trocitos de calabazate de varios colores, colocandolos por encima.