

HUEVO HILADO

INGREDIENTES

600 g de azúcar

200 g de agua

9 yemas de huevo separadas de las claras

PREPARACIÓN

Se pone en el vaso el agua con el azúcar. Se programan 15 minutos temperatura 100° velocidad 2. Se le pone una cucharadita de yema en el agua para que no haga espuma.

Cuando este el almíbar hecho se pone dos minutos en 100°, se incorporan las yemas por un colador que caiga un hilito fino, después se cuela por el cestillo y se le echa un chorro de agua fría para que se despeguen. No mucha cantidad de agua para que no pierda el dulzor.