

TOCINO DE CIELO (ABUELA MERCEDES)

INGREDIENTES:

15 yemas

$\frac{1}{2}$ kg de azúcar

250 g de agua

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix el azúcar y el agua para hacer el almíbar, 15 segundos temperatura Varoma a velocidad 2 ó 3, cuando acabe comprobar que el almíbar esta a punto de bola, apartarlo en un recipiente y moverlo para que se enfríe y no cristalice.

Enfriar el vaso y poner las yemas, batirlas en velocidad 4. Añadir poco a poco el almíbar ya frío, cuando la mezcla esta hecha, se vuelca en un recipiente caramelizado, se tapa (para que no entre vapor) y se coloca en el Varoma. Poner un litro de agua en el vaso del Thermomix y programar 45 minutos temperatura Varoma a velocidad 1, cuando empiece a hervir, poner el Varoma encima del vaso. Cuando termine, comprobar que este hecho.