

TOCINO DE CIELO (2)

INGREDIENTES

250 gr de agua
500 gr de azúcar
11 yemas
1 huevo entero
caramelo liquido para el molde
1 litro de agua para poner en el vaso
1 molde que quepa en el recipiente VAROMA.

PREPARACION

Prepare un almíbar con el agua y el azúcar. Programe 15 minutos, temperatura VAROMA, velocidad 2. Deje enfriar un poco. Cuando haya enfriado, ponga la mariposa en las cuchillas, programe velocidad 2 y vaya incorporando las yemas y el huevo entero y manténgalo así durante 15 ó 20 sg. Pinte un molde con caramelo y vierta el preparado en él, colándolo con un colador. Ponga el molde en el recipiente VAROMA tapándolo con papel albal y, sobre este, ponga papel de cocina para que empape el vapor de agua.

Ponga el agua en el vaso y programe 45 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Cuando haya terminado, compruebe que el tocino este bien hecho pinchándolo con una aguja, de no ser así, programe unos minutos más a la misma temperatura y velocidad.

Deje enfriar después de desmoldarlo.