

TOCINO DE CIELO II

INGREDIENTES:

12 yemas de huevos

350 g. de azúcar

2 1/2 cubiletes de agua

PREPARACIÓN:

Primero procedemos a caramelizar seis moldes individuales.

Seguidamente introducimos en el vaso de la Trikitrí el agua y el azúcar. Programamos 6 minutos, 100°, velocidad 1. Terminado el tiempo, dejar enfriar el almíbar dentro del vaso.

Una vez frío, colocar la mariposa, añadir las yemas con dos cucharadas de agua fría y mezclar con el almíbar durante 1 minuto a velocidad 2.

Verter el contenido del vaso en los moldes y colocarlos dentro de la Varoma cubiertos con un paño de algodón, doblado en cuatro.

Llenar el vaso con 1 litro de agua caliente y programar 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Cuando empiece a despedir vapor, colocar la varoma, con los moldes dentro, y programar 15 minutos, temperatura varoma, velocidad 4.

Finalizado el tiempo, sacar y dejar enfriar los moldes a temperatura ambiente y, una vez fríos, desmoldar.