

YEMAS

INGREDIENTES

12 yemas de huevo

2 cubiletes de azúcar

PREPARACIÓN

Poner en el vaso del thermomix las 12 yemas y el azúcar. Tapar, cerrar el vaso y poner el colador encima.

Programar velocidad 1, temperatura 100°, durante 10 minutos, pasados los cuales, se deja sin temperatura y se sube la velocidad a 6-7 para que termine de cuajar.

Si pasado el tiempo, ves que no termina de cuajar, programas velocidad 1, a 100° y durante 2-3 minutos, dejándolo sin calor, girar otra vez a temperatura 8, antes de parar del todo.

Poner en un cuenco la masa, dejar enfriar y hacer bolitas con la pasta, pasándolas por azúcar glass o granulada (a tu gusto).

Servir muy frías en cápsulitas de papel.