

Celestiales

Tocinillos de Cielo



Preparación

Ponemos en un cazo a calentar 100 gr de azúcar hasta que se haga caramelo y bañamos con él, las paredes y fondo de los moldes que vamos a utilizar. Dejamos enfriar.

En ese mismo cazo ponemos a calentar los 400 cc de agua y, una vez caliente, echamos los 400gr restantes de azúcar hasta hacer un almíbar a punto de hebra. Ponemos el fuego al mínimo.

Batimos manualmente las 2 yemas y el huevo entero y vamos añadiendo la mezcla al cazo sin dejar de remover en ningún momento.

Vertemos la mezcla en el molde y lo ponemos al baño maría con el agua caliente en el horno a 170º hasta que metiendo una aguja, ésta salga limpia. (30 mín. aprox.)

Dejamos enfriar y metemos en el frigorífico hasta que lo desmoldemos para servirlo.

Se puede adornar con helado o nata montada.



Ingredientes

6 unds.

- 500 gr. de azúcar
- 400 cc. de agua
- 1 Huevo entero de Ocas del Duratón
- 2 yemas de Huevo de Ocas del Duratón

Truquí: Es importante no sobrecocerlo y por ello su punto es más fiable medirlo con una aguja, y no por tiempo.