

Teresianas de oca

Yemas de Santa Teresa



Preparación



Poner el agua a calentar en un cazo, echar el azúcar granulado, la corteza de limón y una rama de canela hasta hacer un almíbar a punto de hebra. Retiramos la corteza de limón y la canela.

Separamos las yemas de las claras, las batimos ligeramente sin que lleguen a cambiar de color y las vamos echando al almíbar "en hilo" sin dejar de remover en ningún momento y sin dejar que se pegue en los bordes del cazo.

La clave de este dulce es dar el punto a la masa y sacarla antes de que espese demasiado ya que la capacidad coagulante del huevo de oca es especial.

Cuando la masa haya espesado ligeramente, volcar la preparación sobre un bol y meter en la nevera. Después de una hora, extender el azúcar glass sobre una superficie lisa e ir haciendo bolitas con la masa rebozándolas y colocándolas en las cápsulas.



Ingredientes



- 2 yemas de Huevos de Ocas del Duratón
- 150 gr. de azucar granulado
- 70 cc. de agua
- raspadura de 2 ó 3 limones (sin la parte blanca, que amarga)
- 1 ramita de canela
- azucar glass
- cápsulas de papel pequeñas de las que se usan con los cupcakes.