

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

POSTRES

TOCINILLO DEL CIELO

INGREDIENTES:

- 1 Taza de yemas de huevo
- 1 Tazas de azúcar para el almíbar
- 1 Taza de agua
- 1 Cucharadita de vainilla
- 3 Tazas de azúcar para el caramelo

PREPARACIÓN:

DEL CARAMELO:

En una olla pequeña, pon el azúcar a fuego lento y revuelve con una cuchara de madera.
Cuando el azúcar tome un color amarilloso, el caramelo está en su punto.

DEL ALMÍBAR:

En una olla pequeña, coloca el azúcar con el agua a fuego lento, revuelve y deja cocinar 15 minutos.
Para saber si el almíbar está, toma la cuchara con la que estás revolviendo, levanta y deben caer unas gotitas.

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

DEL TOCINILLO DEL CIELO:

Vierte el caramelo en un recipiente para horno.
Bate las yemas y combina con el almíbar y la vainilla.
Pon en el recipiente con caramelo y hornea a 350 grados
aproximadamente por 1 hora.