

Tocinillo de Cielo

Tocinillo de Cielo, un postre a base de yemas y azúcar para los amantes de lo muy dulce con una elaboración muy sencilla.

ingredientes

- 12 yemas de Huevo
- 1 Huevo entero
- 330 gr de Azúcar
- 220 ml de Agua
- [Caramelo Líquido](#)

elaboración Tocinillo de Cielo

Como ya he dicho es una preparación sencilla.

En una olla ponemos el azúcar y el agua, dejamos hervir hasta que comience a tener una textura pegajosa.

Mientras separamos las yemas de las claras y la ponemos en un bol junto al huevo entero, con una varillas batimos y reservamos hasta que este el azúcar listo.

Cuando estimemos que el almíbar está en su punto lo dejamos atemperar ligeramente y lo vamos incorporando poco a poco en el bol con las yemas, vamos removiendo para que se integren todos los ingredientes.

En un molde pondremos primero el [caramelo líquido](#) y sobre este echaremos nuestra mezcla de huevos, azúcar y agua. Lo tapamos con un papel de aluminio y lo llevamos al horno que tendremos a 180º con un baño maría (recipiente con agua donde introduciremos nuestro molde).

Allí estará unos 40 minutos, sabremos que está cuando con un palillo lo pinchemos y salga seco. En ese momento lo retiramos

del horno y lo dejamos enfriar manteniendo el papel de aluminio, después lo cortaremos en los típicos cuadraditos y llevarlo a la nevera.

Ya tendremos nuestro tocinillo de cielo listo para comer.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.