

# Yemas Dulces

Yemas Dulces, también llamadas de Santa Teresa o de Santa Clara porque tradicionalmente se realizan en los conventos, es un dulce típico de navidad hecho con yema y azúcar.

## ingredientes

- 12 Yemas
- 200 gr de Azúcar
- 100 ml de Agua
- Azúcar Glas

## elaboración Yemas dulces

En un cazo ponemos el azúcar y el agua dejamos que hierva y lo dejamos hasta que este a punto de hebra, esto estará justo antes de que el almíbar comience a dorarse.

En un bol habremos separado las yemas de las claras y las batiremos con unas varillas.

Ahora vamos echando el almíbar muy lentamente sobre las yemas batidas y con las varillas seguiremos removiendo hasta integrar todo el almíbar con las yemas.

Devolvemos todo al cazo y seguimos batiendo sin parar, a fuego lento hasta que veamos que la mezcla se espesa y se separa de las paredes del cazo.

Ahora dejaremos enfriar unas horas.

Con una cuchara vamos haciendo bolitas que pasaremos por el azúcar glas y las podemos poner en un vasito de papel tipo los de hacer magdalenas.

Ya tendremos nuestras yemas dulces o de Santa ...

## **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.

## **Hornos :**

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.

## **Terminos :**

- Espumar = Retirar con una cuchara o espumadera, la espuma que se forma en la superficie de las cocciones.
- Desglasar = disolver los jugos de cocción que quedan pegados en el fondo de las ollas.