

Creador: Flor Roja



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Los ingredientes son para unas 20 bolitas

Ingredientes para 6 personas :

- 12 yemas de huevo
- 1 ramita de canela
- 180grs de azúcar
- 1 cortaza de limón
- 150 ml de agua
- azúcar glas para rebozar

Preparación:

Paso 1

.Hacemos un almíbar poniendo al fuego el azúcar con el agua, la canela y el limón, hasta que hierva suavemente y espese. En el momento que espese lo retiramos del fuego para que no coja color. Retiramos la canela y el limón. Ponemos el almíbar en el vaso de la batidora para que se temple y colamos las yemas sobre el almíbar en un colador corriente. Las vamos pasando por el colador para que no queden hilos de yema sobre el almíbar ya templado y pasamos todo unos segundos por la batidora a potencia máxima. De esta forma no quedarán hilos de huevo y la masa será muy homogénea.

Paso 2

Ponemos esta mezcla de nuevo al fuego y removemos suavemente con una espátula de silicona hasta que se desprenda de las paredes del cazo. Ten cuidado de que la masa no hierva para que no se cuaje el huevo. Ponemos la masa en un recipiente para que enfríe. Cuando haya enfriado vamos modelando las yemas en bolitas no muy grandes, las pasamos por azúcar glas abundante y las ponemos en cápsulas de papel para

servir.