

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Paloma RK



Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Ingredientes para 10 personas :

- 10 Yema de huevo
- 250 g. de Azúcar
- 50 ml. de Agua

Preparación:

Paso 1

Preparación de la crema: Cocer el azúcar y el agua hasta obtener un almíbar a punto de hebra floja (se coge un poco con los dedos y al separarlos tiene que formar un hilo que se rompa al superar 1 cm. de longitud). Batir ligeramente las yemas en un cuenco y añadir el almíbar poco a poco sin dejar de mezclar. cocer al baño maría hasta que alcance una consistencia cremosa, aunque ligera. Dejar enfriar unas dos horas antes de usarla.