Yemas de santa teresa

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** AnukaValencia



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Difícil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 yemas de huevo
- 75 g de azúcar
- 40 ml de agua
- Corteza de limón
- Canela en rama
- 20 g de azúcar glas

Preparación:

Paso 1

Elaboramos un almíbar a punto de hebra floja. Para ello cocemos el azúcar con el agua, un trocito de corteza de limón y de canela en rama durante unos 5 minutos a fuego medio. Comprobamos el punto del almíbar introduciendo el mango de una cuchara y tomando una gota que, al desprenderse, debe formar un hilito. Retiramos el limón y la canela del almíbar. Añadimos el almíbar templado a las yemas de huevo, batiendo poco a poco, como si se hiciera mayonesa. Posteriormente introducimos la mezcla de yema y almíbar en un cazo de acero inoxidable donde la coceremos a fuego muy suave y removiendo continuamente para que se forme una masa fina. Colocamos esta masa sobre una superficie lisa y fría, extendemos para que se enfríe y, una vez fría, elaboramos con ella unas bolitas, que iremos rebozando con azúcar glas. Colocamos sobre unas cápsulas de papel (del estilo de pequeñas magdalenas) y ¡listo para servir este bocadito tan fino!