Huevos nevados

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

Creador: Eva Codina **Recetizador:** SrFeo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Para consumir los huevos nevados tendremos que dejarlos enfriar a temperatura ambiente y después llevarlos a la nevera, si los metemos calie

Descripción:

Fácil de hacer y con un gran resultado te encantara.

Ingredientes para 6 personas :

- 4 huevos
- 110g de azucar
- chorro de vainilla
- 3 bizcochos
- 4 claras de huevo
- 400g de azucar
- 1 vaso de agua
- cacao en polvo

Preparación:

Paso 1

Ponemos en unos vaso la mitad de un bizcocho de soletilla. En una cazuela ponemos la leche y el azúcar (los dos tipos) a calentar y antes de que rompa a hervir agregamos los huevos para hacer las natillas. Luego, no paramos de remover con una cuchara hasta que la mezcla se vaya espesando. Vosotros decidiréis en que punto las queréis dejar, cuando más tiempo de calor más espesas. Distribuimos en los vasitos de presentación. Los bizcochos tienden a flotar pero en cuanto se empapen bien podremos bajarlos hacia abajo otra vez.

Paso 2

En una cacerola ponemos un vaso de agua y 300 gr de azúcar para hacer un almíbar de hebra media. Mientras, en un bol montamos las claras y cuando ya hayan blanqueado añadimos 100 gr de azúcar en forma de lluvia y

seguimos montando hasta que consigamos un merengue firme. ¿Cómo sabemos que el almíbar está listo? Cuando al poner un tenedor dentro del almíbar, el almíbar, se queda entre los espacios de los dientes del tenedor y si soplamos se forma una burbuja.

Paso 3

Solo nos queda añadir el almíbar a nuestras claras montadas (que no dejaremos de batir) y lo haremos en forma de hilillo, es decir, muy poco a poco para que el contraste de temperaturas no nos lo baje. Una vez que todo está agregado, seguimos batiendo unos minutos más para que se atempe