



# Tocinillo de cielo

**RACIONES:** 6 personas

**DIFICULTAD:** Media

**FUNCIONES:** Manual,  Vapor

**NIVEL PICANTE:** No picante

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 10 mins

**TIEMPO DE COCCIÓN:** 35 mins

**TIEMPO TOTAL:** 45 mins

**ACCESORIOS:**  

## Ingredientes

### Ingredientes 1

430g de azúcar  
250ml de agua

### Ingredientes 2

7 yemas de huevo  
3 huevos enteros

### Ingredientes 3

100ml de caramelo líquido  
Molde rectangular de aluminio de 20x15cm aprox.

### Ingredientes 4

1L de agua

**Apto para:**

**Vegetarianos, celíacos  
e intolerantes a la lactosa.**

## Preparación

### Antes de empezar

Ajusta la temperatura a 100°C y presiona OK. Ajusta el tiempo a 5 minutos y presiona OK. Ajusta la velocidad a 3 y presiona OK. Coloca el accesorio pala de remover en el recipiente.

### Paso 1

Introduce el azúcar y el agua de INGREDIENTES 1 en el recipiente, coloca la tapa y presiona el botón START. Cuando acabe, retira el almíbar en un bol y déjalo enfriar por completo.

### Paso 2

Ajusta la temperatura a OFF y presiona OK. Ajusta el tiempo a 2 minutos y presiona OK. Ajusta la velocidad a 6 y presiona OK. Coloca el accesorio pala de remover en el recipiente. Introduce las yemas y los huevos y presiona el botón START. En cuanto se ponga a funcionar, vierte todo el almíbar del paso 1 en el recipiente poco a poco.

### Paso 3

Vierte el caramelo en el molde y, a continuación, la mezcla del paso 2. Después tapa el molde con papel de aluminio.

### Paso 4

Introduce el agua de INGREDIENTES 4 en el recipiente y pon la tapa. Sobre ella, coloca la bandeja de vapor y el molde cargado. Selecciona la función Vapor y después el programa vapor. Presiona OK y después START. Cuando acabe, deja enfriar en la nevera.