

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Tocinillo de cielo

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

- 375 gr. de azúcar
- 375 ml. de agua
- 4 Huevos medianos
- 4 Yemas
- 4 Cucharadas de azúcar y un chorrito de agua para el caramelo del molde

## Preparación

1. Precalienta el horno a 160°.
2. Escoge un molde que resista el calor de horno.
3. Prepara el caramelo en el bol a 90° .
4. En el bol calienta la mitad del azúcar y la mitad del agua a 90°, hasta que empieza a hacerse oscuro (caramelizar).
5. Viértelo en el molde y muévelo para que el caramelo bañe todo el fondo.
6. En el bol introduce los huevos con la montadora a velocidad 5 sin temperatura pero solo móntalo lo justo, para no incorporar aire.
7. En un cazo prepara mas almíbar con la otra mitad que nos ha sobrado de azúcar y agua.
8. Cuando el almíbar se haya enfriado un poco, añade a hilo sobre los huevos que batiéndose en el bol (sin parar de batir), hasta que se haga como una crema.



## Tocinillo de cielo

### Preparación

9. Vierte la mezcla en el molde preparado a través de un colador.
10. Añade papel de aluminio por encima.
11. Coloca al baño maría el molde, (tiene que caber cómodamente dentro del horno precalentado a 160°).
12. Cuece el tocino de cielo 35-40 minutos.
13. Comprueba si está cuajado metiendo en el centro la punta de un cuchillo.
14. Cuando esté bien cuajado lo dejamos enfriar a temperatura ambiente y luego lo ponemos en el frigo a que se refrigere.
15. Si el tocino de cielo está bien cuajado caerá perfectamente sin desbaratarse.