

## **TOCINO DE CIELO.**

### **INGREDIENTES:**

- 14 yemas.
- 2 claras
- 500 g de azúcar.
- Medio litro de agua.

### **PROCEDIMIENTO:**

- Poner el medio litro de agua en una olla o cazo, y hacer una marca(con esmalte de uñas) en el nivel que alcanza el agua.
- Añadir el azúcar, y hervir suavemente hasta que se vuelva al nivel que se marcó.
- Mientras, batir la yemas con las dos claras, suavemente para no hacer espuma, e ir añadiendo poco a poco el almíbar (aún caliente) sobre este batido.
- Caramelizar el molde y ponerlo al baño Maria: Horno a 170°C, aproximadamente una media hora.