

Tocino de cielo

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 56 '
- 4



Comentario nutricional

El azúcar blanco y el moreno aportan casi las mismas calorías con la diferencia de que el azúcar moreno no está refinado.

Modo express

1. Separare las claras de las yemas y bata solo las yemas (deseche las claras). Reserve.
2. Embadurne el interior de los moldes con el caramelo líquido. Aparte, introduzca en la cubeta el azúcar, una medida de agua, la canela y la piel de medio limón;

programe el menú Freír/Sofreír 10 minutos a 180° y elabore un jarabe. Páselo por un colador y resérvelo hasta que esté tibio.

3. Agregue a las yemas el almíbar tibio y la maicena diluida en agua. Pase el preparado por un colador fino y viértalo en los moldes
4. Introduzca 3 medidas de agua en la cubeta y meta dentro la bandeja de vapor con los moldes encima. Programe el menú Postres.

Nota: Necesitará moldes de aluminio individuales para flan.