

# I N G R E D I E N T E S

## Budin del Cielo

9 yemas (ya se un montón! Pero abajo te dejo un tip)\*

3 huevos enteros

1 kl de dulce de leche

# P R O C E D I M I E N T O

- 1- Batís todo junto hasta tener una mezcla homogénea. (Súper fácil)
- 2- En un molde para flan poner 1 taza de azúcar y llevar a fuego medio, sin revolver, hasta que se transforme en caramelo.
- 3- Mover el molde para que el caramelo forre todo el molde (como un flan)
- 4- Incorporar la preparación y llevar a un horno precalentado a 180 gr a baño María (sobre una fuente con agua) por 45 minutos.  
  
El punto es muy importante porque no se te tiene que pasar. Tiene que ser como un flan, ósea se mueve en el centro
- 5- Retirar del horno y ponerlo en baño María inverso. (En Agua fría)
- 6- Llevar al freezer por lo menos por 3 horas.
- 7- Ahora es el momento de la verdad.... a desmoldarlo!! Lo que tenes que hacer es poner el molde sobre la hornalla prendida para que se empiece a derretir el caramelo. Ahí lo das vuelta sobre un plato y cae.
- 8- Guárdalo en la heladera y decóralo con crema batida.

\*hago mucho merengue entonces siempre tengo yemas que "sobran".  
Lo que puedes hacer es ir guardándolas en una bolsa ziplock para este postre;  
pero es fundamental que las mezcles con una cucharadita de azúcar que es lo que las va a conservar bien en el freezer.

\*\*las claras se conservan perfectamente sin necesidad de agregarles nada

