

LA RECETA

Yemas de Santa Teresa

CULTURA

12_06_2021



Este delicioso manjar tiene una rica historia en España y es una especialidad de muchas pastelerías, especialmente en la ciudad de Ávila. Es un postre tradicional muy rico y cremoso que es sencillo de hacer, pero que requiere un poco de paciencia.

A muchas personas les gusta hacer este postre para la fiesta de Santa Teresa, que es el 15 de octubre. Sin embargo, es una receta estupenda para preparar siempre que nos

encontremos con restos de yemas de huevo.

Ingredientes

12 yemas de huevo

100 ml de agua

200 g de azúcar

La cáscara de un limón pequeño

Azúcar glasé al gusto

Preparación

Pelar el limón con un cuchillo afilado, teniendo cuidado de dejar intacta la parte blanca de la cáscara, ya que es amarga y puede arruinar el resultado.

Verter el agua en un cazo y añadir el azúcar y la ralladura de limón. Llevar a ebullición y cocinar a fuego lento hasta obtener un jarabe bastante espeso. Retirar el cazo del fuego antes de que el almíbar tome color. Desechar la cáscara de limón.

Batir las yemas de huevo en un recipiente hondo con una batidora de varillas, y luego verterlas en un chorrito dentro del almíbar, removiendo. Volver a poner el cazo al fuego, manteniendo el calor al mínimo, y remover lenta y continuamente durante 3 o 4 minutos con una cuchara, hasta que las yemas empiecen a cuajar. La mezcla comenzará a despegarse de las paredes y del fondo de la sartén a medida que se cocine.

Retirar del fuego y colocar la mezcla en un plato para que se enfríe. Cuando se haya enfriado bien, sacar pequeñas porciones de la mezcla y formar bolas del tamaño de una nuez. Pasarlas por azúcar glas que los cubra bien y meterlas en la nevera hasta que se vayan a servir.