Receta de Yemas de Santa Teresa

05 Dic 2015

Buenos días a tod@s, para este fin de semana y celebrando que estamos conmemorando el Vº Centenario del nacimiento de Santa Teresa, os dejo esta rica receta de un postre muy típico de Avila como son las **Yemas de Santa Teresa**, espero que os gusten y las preparéis en casa.

Ingredientes

- Yemas de huevo (12)
- Azúcar (250grs)
- Ralladura de limón
- Azúcar glas
- Moldes de papel para magdalenas

Modo de Preparación

1. Mezclar el azúcar con un poco de agua para hacer el almíbar a punto de hebra, se sabe que el almíbar está a punto de hebra cuando se coge una gota con una cuchara y al desprenderse forma un hilito.
2. Mezclar las yemas con el almíbar y la ralladura de limón y poner a hervir durante unos minutos, con cuidado que no se cuajen las yemas
3. Dejar enfriar y poner pequeñas porciones en moldes de papel y espolvorear con azúcar glas por encima
4. Tomar fresquitas acompañadas de un buen café y...buen provecho!!!