

- Jericallas -



INGREDIENTES

- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 1 LITRO DE LECHE
- 170 GR. DE AZÚCAR
- 1 GR. DE SAL
- 2 HUEVOS
- 3 YEMAS
- 15 GR. DE MANTEQUILLA

PROCEDIMIENTO

1. EN UNA CACEROLA PONER LA LECHE Y AZÚCAR A HERVIR, TIENE QUE REDUCIR POR LO MENOS LA MITAD DE LA LECHE.
2. AGREGA LA VAINILLA MOLINA Y SAL, CONTINÚA HIRVIENDO 2 MIN. MÁS Y APAGA EL FUEGO.
3. FUERA DEL FUEGO, BATE LOS HUEVOS EN UN RECIPIENTE, CON LA AYUDA DE UN GLOBO BATIDOR, AGREGA A LA LECHE CALIENTE SIN DEJAR DE MOVER HASTA INCORPORAR BIEN Y QUE BAJE UN POCO LA TEMPERATURA, AGREGA LA MANTEQUILLA AL FINAL.
4. VACÍA EN RECIPIENTES DE VIDRIO ESPECIALES PARA HORNO (FLANERAS) CASI LLENOS, COLOCA EN UNA CHAROLA DE HORNO Y PREPARA UN BAÑO MARÍA CON SUFICIENTE AGUA PARA LLEVAR AL HORNO. HORNEA DURANTE 1 HORA APROX A 170 °C, CUIDANDO QUE NO SE ACABE EL AGUA Y SE FORME ARRIBA DE LA JERICAYA UNA COSTRA DORADA, ES SEÑAL DE QUE ESTÁ LISTA. DEBE QUEDAR COMO UN FLAN LIGERO PERO DORADO POR ENCIMA.
5. RETIRA DEL HORNO, DEJA ENFRIAR COMPLETAMENTE, ESTE POSTRE SE COME FRÍO Y DIRECTO DEL MOLDECITO.