



INGREDIENTES:

- 130 gramos de azúcar
- 50 gramos de almendras crudas y peladas
- 500 gramos de leche
- 3 yemas de huevo
- 1 palo de canela
- 1 vaina de vainilla
- 100 gramos de ron negro, o blanco, o brandy



ELABORACIÓN:

1. Primero haremos el azúcar vainillado. Poner en el vaso de Thermomix, el azúcar y la vaina de vainilla, y **triturar 20 segundos a velocidad de 5 a 10 progresiva**. Sacar y reservar.

2. Sin lavar el vaso, echar las almendras y **trocear 10 segundos a velocidad 6, o unos segundos de velocidad turbo**. Incorporarle el

azúcar vainillado, la leche y la canela y

programar 10 minutos a temperatura 90 grados velocidad 2.

Colar todo y dejar en un bol hasta que enfríe del todo.

3. Sin lavar el vaso, introducir en él el ron, y las yemas de huevo y **batir 10 segundos a velocidad 3**.

4. Añadimos la mezcla reservada (muy importante que no esté caliente, o se cuajarían las yemas) y **batir todo de nuevo durante 15 segundos a velocidad 2**.

5. Guardar en la nevera para servirlo muy frío. Removerlo antes de servir.

Listo y muy rico.

Bebida de origen mejicano, que hacían las monjas Clarisas y comercializaron como crema de huevo.

Imágenes de la red hasta poner las más propias!