



INGREDIENTES:

- 6 huevos
- 400 gramos de azúcar
- 400 gramos de agua
- unas gotas de limón
- caramelo líquido
- un molde de papel albal
- un litro de agua, para la cocción.

PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso de Thermomix los 400 gramos de agua, el azúcar y el limón y hacer un almíbar, **programando 15 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.**

2. Se deja enfriar, fuera del vaso de Thermomix y mientras tanto, **ponemos la mariposa en las cuchillas** y echamos al vaso, 3 yemas y 3 huevos enteros, y **programamos 1 minuto, a velocidad 2,** y vamos echando poco a poco por el bocal, el almíbar, después lo colamos, y lo echamos en un molde de papel albal, de unos 10 ó 15 centímetros de alto por unos 20 centímetros de ancho, y lo caramelizamos muy bien con caramelo líquido.

3. Ponemos el litro de agua en el vaso de Thermomix, y encima y del modo habitual colocamos el recipiente varoma y dentro de él, el molde de albal, con la mezcla dentro, tapamos el molde con su tapa de cartón que viene con él, y encima papel absorbente de cocina, con varios dobleces, para que absorba, el agua que desprende el vapor (si no tuviese la tapa habitual de cartón que llevan los moldes de Albal, se tapa con papel de plata y encima

igualmente se pone el papel absorbente antes mencionado) una vez bien colocado y tapado el molde, poner su tapa al varoma, y **programamos 60 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**

4. Cuando termine, volvemos a **programar 20 minutos más, temperatura varoma, velocidad 1**. Abrir mirar si está hecho y sacar y dejar enfriar, y desmoldar en una bandeja bonita lo podemos acompañar con nata montada, por alrededor, y también lo podemos hacer a trozos cuadraditos, o lo ponemos en moldes de hacer cubitos o parecidos, de los que son para hacer bocaditos de cosas de repostería, los hay ideales grandes que caben muchos.

5. Es muy rico y tiene pocos huevos. **Y es realmente..... DELICIOSO.**

6. **NOTA:** Naturalmente si lo queremos cuajar en el horno lo haremos al baño maría, y con el horno previamente precalentado a 230 grados durante 10 minutos y después cocer a 200 grados unos 40 minutos, mas o menos dependerá del horno.



