

POSTRES

POSTRE DE MANJAR BLANCO / LUCUMA / ALMENDRAS



Ingredientes:

- 1 tarro de leche condensada
- 1 tarro de leche evaporada
- 500 gramos de lúcuma (Si no encuentras, puede ser puré de castaña)
- 5 yemas
- 1 taza de almendras peladas
- Claras de huevo
- Azúcar (si las claras pesaron 150 gr son 300 gr de azúcar)
- 1 cucharada de jugo de limón

Preparación

- Poner en una olla 1 tarro de leche condensada +1 tarro de leche evaporada y cocinar a fuego medio por 25 a 30 minutos o hasta que cambie de color y se transforme en manjar blanco.
- Revolver constantemente para que no se queme el fondo.
- Estará más denso y si pasas la cuchara por el fondo se demora envolver.
- Agregar 500 gramos de Lúcuma (Si no encuentras, puede ser puré de castaña) mezclar todo. Retirar del fuego.
- ¡¡¡Si no tienes ni Lúcuma ni manjar, puedes no agregar fruta y te queda un “Postre de Manjar Blanco con Almendras” ...Ñami!!!
- Poner 5 yemas en un pocillo y mezclar con un tenedor para que estén bien líquidas. Agregar las yemas en forma de hilo y muy lentamente y sin dejar de batir a la mezcla de Manjar Blanco.



- Cuando esté todo incorporado devolver la mezcla al fuego y agregar 1 taza de almendras peladas y picadas, groseramente para que puedan sentirse (no harina de almendras).
- Poner nuevamente la olla en el fuego y cocinar un par de minutos hasta que puedas ver fácilmente el fondo de la olla. Poner la mezcla en una fuente.
- Poner en un bowl, las claras de huevo + el doble de su peso en azúcar (si las claras pesaron 150 gr son 300 gr de azúcar).
- Poner a baño MARIA a fuego bajo y mezclar combatidor de mano o un tenedor hasta que ya no sientas ningún cristal de azúcar entremedio de tus dedos.
- Poner la mezcla en el bowl de la batidora, agregar 1 cucharada de jugo de limón y batir velocidad de alta hasta que se forme un merengue denso y firme y el Bowl de la batidora ya no esté caliente.
- Cubrir la preparación de Manjar Blanco con el merengue y sopletear para dar color.

