



Caspiroleta – Ponche – Candil

Description

Caspiroleta – Ponche – Candil (English version below)

Ingredientes para 4 a 6 porciones

- 1 litro de leche
- 6 cucharadas de azúcar
- 5 huevos
- 1 astilla de canela
- 1 copita de aguardiente o brandy
- Canela en polvo para decorar

Preparación

1. En dos tazas bien limpias separar los huevos. En una de ellas las yemas y en otra las claras.
2. Batir las yemas hasta que estén ligeramente espesas y agregar lentamente el licor.
3. Aparte en la otra taza, batir las claras a punto de nieve.
4. En una olla colocar la leche, azúcar y la astilla de canela y cocinar a fuego medio.
5. Cuando empiece a hervir, agregar las mezcla de licor y yemas de huevo.
6. Cocinar ligeramente, agregar las claras y mezclar suavemente para incorporarlas bien.
7. Cocinar por 5 minutos más o hasta que espese la mezcla.
8. Se puede servir caliente y luego decorar con canela en polvo.

Caspiroleta (English version)

Ingredients make 4 to 6 servings

- 1 litre of milk
- 6 tablespoons sugar
- 5 eggs
- 1 stick of cinnamon
- 1 shot of rum or brandy
- Ground cinnamon for garnish

Preparation

1. In two clean recipients separate the eggs. In one bowl the yolks and in another the whites.

2. ~~Beat the egg yolks until slightly thick, adding the liquor slowly.~~
3. Beat the egg whites until stiff.
4. In a saucepan place the milk, sugar and cinnamon stick and cook over medium heat.
5. Bring to the boil, add the liqueur mixture and egg yolks.
6. Cook slightly; add the egg whites and mix gently to incorporate well.
7. Cook for 5 minutes or until the mixture thickens.
8. It can be served hot and then decorate with cinnamon.