

Bien Me Sabe

2 tazas de leche de coco (coco Lopez)

1 1/3 tza de azúcar

6 yemas de huevo

bizcocho, cortado en cuadritos

3 claras de huevo

3 cucharadas de azúcar

En una cacerola, cueza la leche (crema) de coco y el azúcar hasta que esté a punto de hervir. Cuando comience a hervir, bajas el fuego y cueza por 10 minutos (un termómetro de dulce debe registrar 220°F.)

Retiras el almíbar del fuego y dejas refrescar como una hora. Luego agregas la yemas mezcladas, poco a poco y lo vuelves al fuego. Mientras lo vas revolviendo, lo dejas hervir nuevamente. Retiras del fuego y lo cueles.

Ponga los pedazos de bizcocho en platillos y los cubres con almíbar. Luego bates las claras de huevo con las 3 cucharads de azucar hasta que forme picos.

Cuando sea tiempo de servir le pones cucharadas de las claras batidas sobre los “Bien me Sabe”