

LA RICETTA

Yemas de Santa Teresa

CULTURA

06_06_2021



Questa deliziosa prelibatezza ha una ricca storia in Spagna ed è una specialità di molte pasticcerie, in particolare nella città di Ávila. È un dolce tradizionale spagnolo molto ricco e cremoso, semplice da fare, ma che richiede un po' di pazienza.

Ad alcuni spagnoli piace preparare questo dolce per la festa di santa Teresa, che è il 15 ottobre. Tuttavia, è un'ottima ricetta da preparare ogni volta che ci ritroviamo con dei

tuorli d'uovo avanzati.

In spagnolo, "yemas" significa "tuorli d'uovo".

Ingredienti

12 tuorli d'uovo

100 ml d'acqua

200 g di zucchero

La buccia di un piccolo limone

Zucchero a velo q.b.

Preparazione

Sbucciare il limone con un coltello affilato, facendo attenzione a non prendere anche la parte bianca della buccia in quanto è amara e può rovinare il risultato.

Versare l'acqua in una casseruola e aggiungere lo zucchero e la scorza di limone. Portare a bollore e cuocere a fuoco basso fino ad ottenere uno sciroppo abbastanza spesso. Togliere la casseruola dal fuoco prima che lo sciroppo prenda colore. Buttare via la buccia di limone.

Sbattere i tuorli in una ciotola profonda con un frustino, poi versarli a filo nello sciroppo, mescolando. Rimettere la casseruola sul fuoco, tenendo la fiamma al minimo e mescolare lentamente e continuamente per 3 o 4 minuti con un cucchiaio, fino a quando i tuorli iniziano a solidificarsi. Il composto inizierà a staccarsi dai lati e dal fondo della padella mentre cuoce.

Togliere dal fuoco e mettere il composto su un piatto a raffreddare. Quando è ben raffreddato, prelevare piccole porzioni di impasto e formare delle palline della dimensione di una noce. Rotolarle nello zucchero a velo che deve coprirle bene, poi metterle nel frigo fino al momento di servirle.