

Yemas de Santa Teresa



Provincia

Ávila

Ingredientes

(para 4 personas)

- 8 yemas.
- 200 gr de azúcar.
- Zumo de limón.
- Corteza de 1/2 limón.

Elaboración

Primeramente se procede al 'cachado', separación de la clara de la yema.

Se ponen a cocer unas 10 cucharadas de agua, el azúcar, la cáscara de limón, para hacer un almíbar, a fuego lento y removiendo continuamente. A continuación se mezcla y bate la yema con el azúcar en forma de almíbar, se añade posteriormente el zumo de limón y se pone al fuego lentamente sin dejar que cueza para que no se cuajen las yemas. La masa se deja reposar durante 24 horas sobre un plato frío. Seguidamente se hacen una especie de cordones gordos, se espolvorea con azúcar, y se corta en trozos para ser redondeados con las manos. Para terminar se ponen en unos moldes de papel blanco, y se les puede caramelizar el azúcar con una resistencia o hierro candente.

Las Yemas de Ávila o de Santa Teresa son redondas, de color amarillo natural anaranjado, como la propia yema del huevo. Salpicadas de azúcar glaseada, su textura interior es suave y delicada, deshaciéndose instantáneamente en la boca. La textura exterior ofrece contraste por el crujir del azúcar que la recubre. Es un producto dulce enmascarado levemente por el zumo de limón que lleva en su composición.