Rompope casero



Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
75 min.	16	Postres	Fácil

.

Ingredientes

- 2 litros de leche
- 9 yemas de Huevo San Juan
- 5 cdas. de vainilla
- Una pizca de bicarbonato
- 2 rajitas de canela

- Una taza de azúcar (al gusto)

- Ron o tequila al gusto (opcional)

Preparación

1. Calienta la leche en una olla hasta el punto de ebullición, agrega el azúcar, la vainilla y la canela. Retira del fuego.
2. En un bowl bate las yemas de Huevo San Juan para temperarlas y añade la pizca de bicarbonato para evitar que se corten.
3. Remueve la canela de la leche e incorpora las yemas de Huevo San Juan batidas.
4. Regresa la olla a la estufa a fuego bajo, mueve con una palita o cuchara de madera por 45 minutos, siempre en el mismo sentido y sin sacarla de la olla, de lo contrario la mezcla se cortará.
5. Retira del fuego y déjala entibiar.
6. Si lo deseas añade ron blanco o tequila al gusto.

Agradecemos a @Bebys Sainz por compartirnos su receta a través de nuestra cuenta de Facebook, ¡tú también puedes mandarnos la tuya!