

Rompoppe



Ingredientes

- 1 l de leche
- 5 yemas de huevo
- $\frac{3}{4}$ de tz de azúcar
- $\frac{3}{4}$ de tz de brandy
- 1 rajita de canela
- 3 clavos de olor
- La punta de una cdta. de nuez moscada
- 1 bolsita de té de azahar
- $\frac{1}{2}$ cdta. de bicarbonato de sodio

Utensilios

- 1 botella de vidrio de 1 l
- Colador de malla fina
- Batidor de globo
- Embudo
- 2 cacerolas

Recomendaciones

- Puedes agregarle almendras, nueces o piñones. Licúalas con la leche antes de ponerla a hervir.
- Si deseas almacenarlo a temperatura ambiente, en vez de agregarle $\frac{3}{4}$ de taza de brandy ponle 1 taza $\frac{1}{4}$. En este caso la caducidad es también de 3 meses.

Procedimiento

- 1 En la cacerola vierte la leche y ponla a fuego alto, agrega el azúcar, el bicarbonato de sodio, la canela, la nuez moscada, los clavos y la bolsita de té de azahar. Cuando haya hervido por 5 minutos, retira la bolsita y mantén la leche en el fuego hasta que se haya consumido una cuarta parte. Retira del fuego y deja enfriar.
- 2 Cuando la leche esté tibia pásala por el colador para quitar las especias. Agrega las yemas mientras agitas con el batidor y regresa la mezcla a la cacerola y ponla a fuego medio. Una vez que espese, retira nuevamente y deja enfriar.
- 3 Agrega el brandy y agita.
- 4 Con la ayuda del embudo vierte el rompoppe en la botella de vidrio.

 **Tiempo de elaboración:** 1 hora 30 minutos

 **Rendimiento:** 1 litro

 **Caducidad:** 3 meses en refrigeración

 **Costo promedio:** \$84



Consulta de información del 7 al 11 de agosto del 2023 / Ciudad de México y Área Metropolitana