

## Postres y Dulces

- Huevos mole (4 personas)

### Ingredientes :

8 yemas de huevo  
Un vaso de agua  
250 gr. de azúcar  
Canela en rama  
Ralladura de medio limón

### Preparación :

En un recipiente de cristal batir las yemas con una cucharada sopera de agua al baño maría, hasta que adquiriera una consistencia espesa.  
Se retira del fuego sin parar de mover. Reservar.

Aparte hacer un almíbar diluyendo el azúcar en el resto del agua, ralladura del limón y la canela en el fuego, hasta que espese. Dejar enfriar.  
Cuando el almíbar esté tibio añadirlo a las yemas lentamente y sin dejar de batir.

Colocar en copas antes de que se enfríe y decorar con canela.

\*\*\*\*\*

- Frangollo (4 personas)

### Ingredientes :

250 gr de harina de millo grueso  
1 l de leche  
1 canela en rama o molida  
La cáscara rallada de 1 naranja o limón  
1 cucharada de aceite de oliva  
100 gr de azúcar  
miel de caña  
50 gr de pasas  
100 gr de almendras  
Sal

### Preparación :

Echar en una cacerola profunda cuatro tazas de agua tibia, ligeramente salada.  
Disolver en ella el millo junto con las almendras y los demás ingredientes, menos la miel y llevar a ebullición.  
Se deja hervir todo a fuego medio y continuo, removiendo de vez en cuando para que no se pegue al fondo, hasta que esté espeso y perfectamente cocido.

\*\*\*\*\*

- Bienmesabe canario (4 personas)

Ingredientes :

500 g de almendras tostadas  
500 g de azúcar  
3 vasos de agua  
10 yemas de huevo  
Rayadura de limón  
50 g Margarina

Preparación :

En un cazo, poner 3 vasos de agua con el azúcar. Cuando empiece a hervir, remover con una cuchara de madera.  
Llenar un bol con agua muy caliente. Mantener unos segundos las almendras en el agua caliente para ablandar la piel. Retirarlas y pelarlas.  
Picarlas muy finas y añadirlas al cazo con el agua hirviendo y el azúcar. Remover hasta que adquiera cierta consistencia.  
Retirar el cazo del fuego y dejar enfriar unos 10 minutos.

Separar las yemas de las claras de los huevos. Batir bien las yemas junto con la margarina y añadirlas lentamente a la mezcla anterior, removiendo muy deprisa para evitar que se corte.  
Seguir removiendo durante un par de minutos y dejar enfriar.