



### Ingredientes:

- 6 yemas de huevo + 1 clara
- 400 ml de agua
- 200 gr de azúcar

### Preparación:

En un cazo ponemos el agua junto con el azúcar y preparamos un almíbar ligero.

Dejamos que hierva unos 3-4 minutos, retiramos del fuego y dejamos templar.

En un bol batimos las yemas y la clara de huevo y añadimos con un hilo el almíbar templado. Batimos hasta mezclar bien.

Vertemos la mezcla en una flanera grande y ponemos en la olla express, que tendrá dos dedos de agua. Cerramos la olla y dejamos cinco minutos desde que comienza a salir el vapor.

Dejar templar y refrigerar toda la noche antes de servir.

[Con las zarpas en la masa](#)