ISLAS FLOTANTES

Ingredientes:

6 huevos

8 onzas azúcar,más

6 cucharadas azúcar.

1 litro leche vaca

1/4 cucharadita sal

1 ramita canela

canela en polvo *

1 cucharada de harina

1/2 cucharadita de vainilla

Procedimiento:

1. Bata 6 claras a punto de merengue agregándole poco a poco las seis (6) cucharadas de azúcar.
2. En una cacerola plana ponga a hervir un (1) litro de leche con 1/4 cucharadita de sal, y 1 ramita de canela. Cuando la leche esté bien caliente, vaya echando cucharadas de merengue para que se cocinen en la leche por un (1) minuto. Con una espumadera (cuchara con hueco), quite el merengue de la leche y colóquelo en una dulcera.
3. Cuando termine de cocinar el merengue añada a la leche que queda, 6 yemas batidas con una cucharada de harina, 1 taza de azúcar y 1/2 cucharada de vainilla. Cuele esta mezcla y cocínela revolviéndola hasta que se espese ligeramente.
4. Viertá esta crema en la dulcera de manera que el merengue quede flotando sobre la natilla. Espolvorée el merengue con canela en polvo, si lo desea.