

La repostería cubana constituye una de las más apreciadas facetas de la culinaria nacional. Prácticamente resultan excepciones los que no se rinden a las delicias de nuestros postres, los cuales, según cuentan visitantes de otras naciones, destacan por un dulzor excepcional y por el empleo de almíbares y caramelos tan limpios como la miel.

Por ello, para esta edición de «Azucareando» elegimos las recetas de algunos de los dulces más populares de la tradición criolla. Esperamos los disfruten y sirvan para demostrar su afecto a todos los que aman.

DULCE DE LECHE CORTADA

Ingredientes:

2 litros de leche
1 libra de azúcar blanca
4 yemas
1 limón verde
1 rajita de canela
3 gotas de vainilla
1 pizca de sal

Instrucciones

Mezcle bien la leche y el azúcar. Agregue las yemas y el jugo de medio limón. Todo bien unido se pasa por un colador. Añada la vainilla, la sal, la canela y la cáscara rallada de medio limón. Deje reposar esta mezcla durante media hora. Póngala a fuego vivo hasta que rompa el hervor. Baje la candela a fuego mediano y revuelva de vez en cuando.

Cuando el dulce está doradito y el almíbar tome su punto, ya está listo.

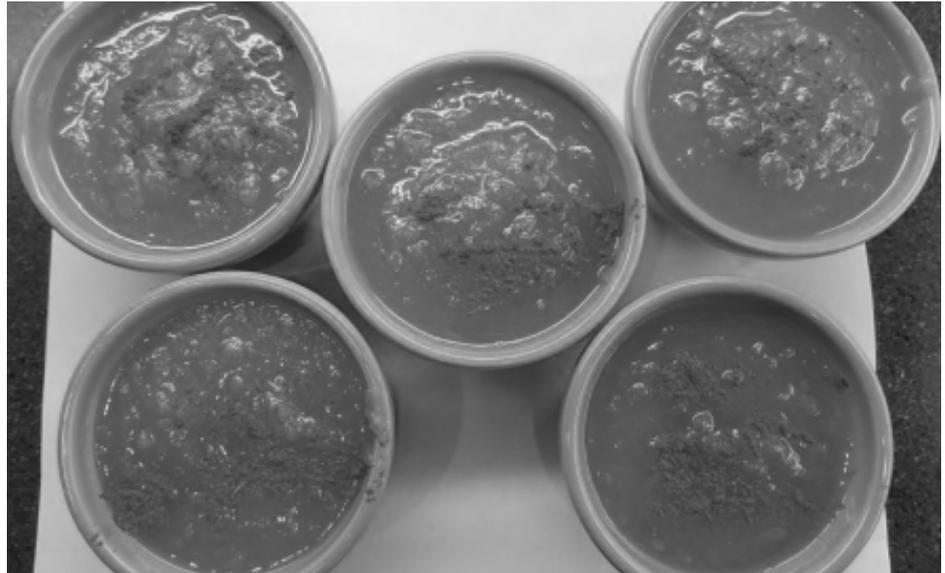
BONIATILLO BORRACHO

Ingredientes:

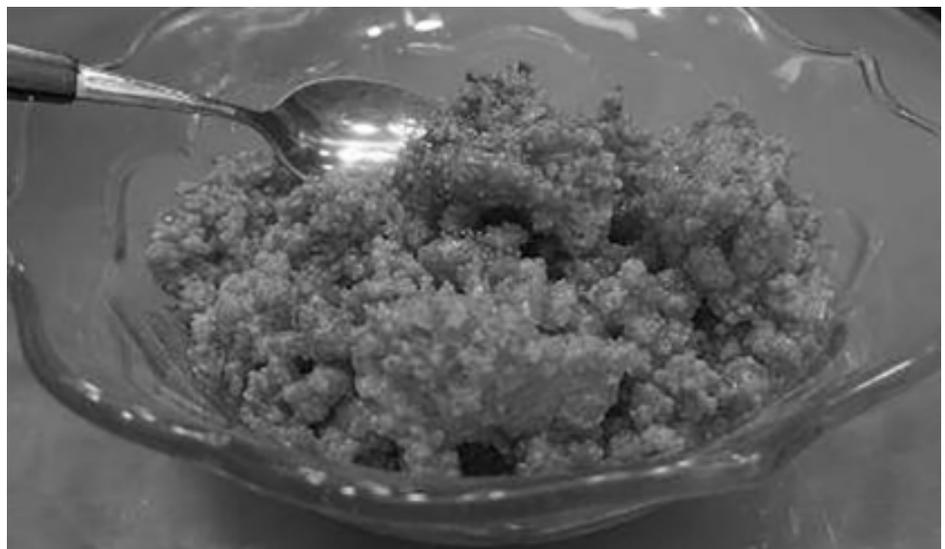
2 libras de boniato
2 libras de azúcar
2 tazas de agua
1 limón
¼ cucharadita de sal
2 yemas de huevo
1 cucharada de mantequilla
½ taza de vino dulce o licor
2 cucharadas de ron

Instrucciones

Hierva los boniatos hasta que estén blandos.



Boniatillo borracho.



Dulce de leche cortada.

Ponga a hacer un almíbar con el azúcar, agua y algunas gotas de jugo de limón. No revuelva el almíbar mientras esté al fuego.

Haga un puré con los boniatos calientes. Échele el almíbar, también caliente, y páselo todo por un colador o utilice una licuadora. Añada la sal y yemas de huevo. Cocínelo revolviendo hasta que espese. Bájelo de la candela, agregue la mantequilla; cuando esta se derrita, échele el vino dulce o licor y el ron.

Sírvalo en platos de postre y polvoréelo con canela o cúbralo con merengue. Para hacer el merengue utilice las dos claras sobrantes y 4 cucharadas de azúcar. Déjelo enfriar antes de servirlo.

MERENGÓN

Ingredientes:

10 claras de huevo
20 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de vainilla
Crema
2 tazas de leche
1 pedazo de canela en rama
1/8 cucharadita de sal
10 yemas de huevo
3/4 tazas de azúcar
1 cucharadita de vainilla

Instrucciones

Encienda el horno hasta que alcance 205 °C. Se hace un caramelo y se baña un molde con capacidad de tres litros. Batir las claras hasta punto de nieve, añadir el azúcar

poco a poco. Agregar la vainilla. Vertir el merengue en el molde. Ponerlo dentro del horno y apagarlo inmediatamente. Dejarlo en el horno apagado por lo menos 4 horas o de un día para otro. Póngalo a enfriar y luego voltee el molde.

Para hacer la crema se pone a hervir la leche con la canela, la cáscara de limón y la sal. Se deja refrescar. Batir las yemas con el azúcar, añadir la leche y colarlo. Cocine esta mezcla a baño de maría revolviéndola constantemente hasta que se espese un poco. Añada la vainilla. Póngala a enfriar.

Al servir, corte el merengue en porciones y cúbralo con la crema.

Disfrute estos postres.