

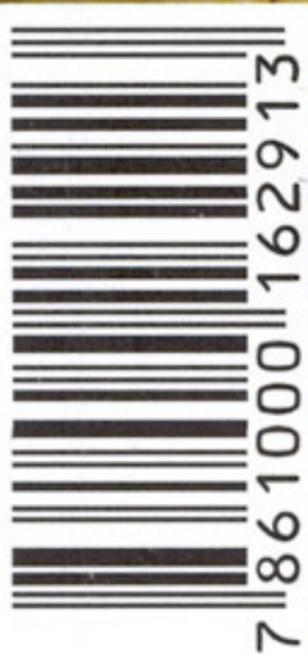
- Mapas de Guayaquil, Manta, Quito y Cuenca.
- Recetas elaboradas por los mejores chefs del país.
- Recomendaciones a dónde ir.
- Artículos sobre gastronomía.
- Servicio a Domicilio

INCLUYE
mapas & recetas
CIRCULACIÓN SEMESTRAL

TAVOLA[®]

Guía de los mejores restaurantes bares & cafeterías del Ecuador
Ecuador's gourmet guide

PVP 5,00 USD



14

quito - guayaquil - cuenca - manta - haciendas & hosterías



8 Personas
Tiempo de elaboración: 20mn
Cocción: 35/40mn a 170°C

120

Ingredientes:

- 500 gr. Leche entera
- 1 unid. Vainilla en rama
- 250 gr. Huevos enteros (5 unidades)
- 150 gr. Azúcar común
- 30 gr. Harina
- 30 gr. Maicena
- 10 gr. Ron oscuro añejo (12 años de edad)
- 200 gr. ciruelas pasas sin pepa
- 25 gr. Mantequilla sin sal para engrasar el molde

Restaurante: Cyril Boutique
Chef: Cyril Prudhomme

Far Breton

Preparación:

En una olla calentar la leche y la rama de vainilla (cortada en dos y raspada) a una temperatura de 45-50°C.

Aparte, en un tazón, mezclar con el batidor de mano, sin batir, los ingredientes en el orden siguiente: huevos, azúcar, harina y maicena previamente cernidas juntas, y para acabar el ron. Agregar la leche con la vainilla a 45-50°C mezclando con el batidor de mano. Dejar reposar la masa durante una hora mínimo.

Sacar la rama de vainilla, y verter la preparación en un molde para bizcocho (20cm de diámetro y 5cm de altura), previamente engrasado con la mantequilla y cubierto en el fondo con un disco de papel cera o manteca cortado y adaptado a la dimensión del molde. Disponer las ciruelas pasas en el líquido repartiéndoles de manera uniforme.

Hornear a 170°C durante unos 35 a 40 minutos. La temperatura del horno y el tiempo de cocción pueden variar según el horno utilizado. El "faro de Bretaña" está cocinado cuando toma un color marrón-dorado oscuro en la superficie.

Dejar enfriar antes de desmoldar y sacar el papel cera.