



Yemas de Santa Teresa

Yemas de Santa Teresa

[Mas recetas Otros en http://www.recetasypostres.net/otros/10.php](http://www.recetasypostres.net/otros/10.php)

Ingredientes:

10 huevos, 1 limón, manteca de cerdo, 250gr. de azúcar lustre

Pasos a seguir:

- 1) Se separan las yemas.
- 2) Se ralla la corteza del limón.
- 3) Se exprime el limón y se conserva el zumo.
- 4) Se baten las 10 yemas con el azúcar y se añade la ralladura del limón y el zumo del mismo.
- 5) Formar bolas.
- 6) Se unta una fuente de horno con manteca y se coloca en ella las bolitas.
- 7) Llevar al horno y dejar 10 minutos a temperatura media.
- 8) Retirar del horno, dejar enfriar y listas para servir colocadas en obleas.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/otros/yemas-de-santa-teresa-231.php>