



## JERICALLA

**RENDIMIENTO:** 10 porciones (100 g c/u) • **TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 55 min • **CADUCIDAD:** 3 semanas  
**AHORRO:** 50% con respecto del producto comercial

### INGREDIENTES

- 4 tazas de leche entera
- 1 cucharada de vainilla
- 2 rajitas de canela
- 5 huevos
- 1 taza de azúcar

### UTENSILIOS

- 10 moldes de 10 ml
- Tazón pequeño

### PROCEDIMIENTO

1. Precalienta el horno a 200° C.
2. Pon la leche, azúcar, vainilla y canela en una olla a fuego medio. Deja que hierva durante 3 minutos y apaga el fuego para que se enfríe un poco hasta que quede tibia.
3. Aparte, bate los huevos con un tenedor en un tazón pequeño. Incorpora 6 cucharadas de leche tibia y vuelve a batir. Cuela y vierte dentro de la olla con la leche endulzada. Revuelve bien.
4. Retira la raja de canela y desecha. Vierte la mezcla en moldes para jericalla, tipo flaneras. Colócalas dentro de un molde

grande para hornear, con agua caliente, a fin de crear un “baño maría” para evitar que se resequen. Transcurrido este tiempo retíralas y déjalas enfriar.

### CONSERVACIÓN

Conserva en el refrigerador.

#### Fuente:

<http://allrecipes.com.mx/receta/2241/jericallas.aspx>

#### Colaboradores:

**Recetas:** Nutrióloga Alma Rosa Ochoa, chef Julio Romagnoli, chef Édgar Núñez y chef Alejandro Castro Romero. • **Fotografía:** José Rodríguez, Luis G. Hernández, Armando Rodríguez y Enrique Arechavala. • **Estilismo de alimentos:** Ángeles Guevara, Nelly Güereña y Brenda García. • **Validación técnica:** Miguel Ángel Meza Vudoyra.