SABAJÓN

INGREDIENTES

2 litros de leche
250 gramos de azúcar
120 gramos de leche en polvo (6 cucharadas colmadas)
9 yemas de huevo (bien batidas)
100 gramos de Fécula de maíz (1 caja pequeña de maizena)
½ Botella de aguardiente

PROCEDIMIENTO

Mezclar todos los ingredientes y poner a hervir hasta que empiece a espesar, siempre a *fuego bajo.*
Enfriar y adicionar el aguardiente y batir hasta que líquido.
Envasar

AVENA CUBANA

Ingredientes
3 litros de leche
400 gr de leche condensada
400 gr crema de leche
1 lb de almidón de yuca (almiyuca)
½ lb de leche en polvo
Canela y clavos al gusto
1 lb. Azúcar
1 tapa de esencia de vainilla y banano
Hielo en bloque (1 a 2)

PROCEDIMIENTO
Disolver 12 cucharadas de almidón de yuca en 1 lt de agua y poner a calentar hasta que quede transparente.
En medio litro de agua poner a hervir durante 15 minutos las astillas de canela y el clavo y adicionar esta infusión al almidón y mezclar hasta homogenizar.
En un litro de leche disolver la leche en polvo y adicionar a la mezcla con agitación constante.
En otro litro de leche mezclar la leche condensada y agregar a la mezcla con hielo en bloque y agitación constante.
Finalmente agregar esencias, agitar y servir bien fría.

PUDÍN DE LIMÓN

- 1 Litro Leche pasteurizada
- 250 a 270 g Azúcar blanca
- 400 g Crema de leche
- 100 g Fécula de maíz
- 1 Yema de huevo
- 80 a 130 mililitros zumo de limón
- Ralladura de limón (al gusto)
- 1 taco Galletas de dulce
- Cubos de hielo

PROCEDIMIENTO:

Medir detalladamente cada uno de los ingredientes
Licuado de la leche + azúcar blanca + yema de huevo + fécula de maíz
Cocción por 15 minutos máximo hasta que espesa, luego bajar y enfriar la mezcla
Licuado de la Crema de leche + zumo de limón poco a poco + porciones pequeñas de la mezcla anterior
En un molde poner una capa de galletas y una de crema y seguir así hasta completar el molde terminando en una capa de crema.
Se decora con merengue (opcional) y ralladura de limón.

KUMIS

Producto de la fermentación de la leche por acción de cultivos lácteos apropiados teniendo en controlada la temperatura y el tiempo.

INGREDIENTES
1 litro de Leche
100 gramos de Azúcar
40 gramos Cultivo de kumis (kumis comercial)

PROCEDIMIENTO:

Mezclar previamente el azúcar con la leche en polvo y luego agregarla a la leche.
Pasteurice la mezcla (según indicaciones del instructor) y enfriar (baño de maría).
Llevar a 42° C la mezcla (tibia).
Agregar el cultivo de kumis.
Batir suave por 2 minutos para mezclar todo.
Reposo (16 a 18 horas). Dejarlo quieto por este tiempo.
Llevar a la nevera por 4 ó 5 horas.
Agitar (Revolver) suavemente hasta lograr un aspecto homogéneo.
Conservar en la nevera máximo por 10 días.