



Yemitas (Dolcetti cubani)

Ingredienti per circa 25 dolcetti

160 g	Zucchero
100 g	Acqua
n° 4-5	Gocce succo di limone
n° 1	Bacchetta cannella
n° 1	Scorza di limone
n° 12	Tuorli
n° 1/2	bustina vanillina

Preparazione

1. Preparare lo sciroppo con zucchero, acqua, succo di limone e cannella; lasciar bollire fino a che si formano delle bolle.
2. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.
3. In una ciotola sbattere leggermente i tuorli e aggiungere lo sciroppo a poco a poco, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno.
3. Mettere il composto in una casseruola e cucinare a bagnomaria; mentre è sul fuoco bisogna girare continuamente con un cucchiaino di legno.
4. Aggiungere la vanillina, mescolare bene e versare il contenuto in una terrina imburrata; una volta raffreddato il composto formare delle palline e passarle nello zucchero.
5. Depositare le palline nei pirottini e conservare in frigorifero fin 10 minuti prima di consumarli.

