

# REPOSTERÍA

## SOPA DE OBISPO

### INGREDIENTES:

- 1 litro de leche
- 4 Huevos
- 1/ 4 kg. de Azúcar
- 4 cucharadas rasas de Maicena
- 1 corteza de limón
- 1 ramita de canela
- 3 papeles de lengüeta

En una cazuela se echa la leche, la corteza de limón y la canela, se pone a fuego lento. Entre tanto, se separan las claras de las yemas y las montaremos a punto de nieve, agregándoles 2 cucharadas de azúcar, según batiendo hasta que esté bien duras. De este merengue se va tomando cucharadas y se echan en la leche, dándoles la vuelta para que cuezan por los dos lados. Se sacan con la espumadera y se ponen en una fuente con las lengüetas. En un poco de leche se deshacen las yemas con la maicena. Se añade el azúcar (sin parar de remover) a la leche con la maicena y las yemas. Cuando esté espesa se sirve en la fuente donde están las claras.

Se puede cubrir con canela molida o con azúcar tostada.