

Preparación de la Isla flotante flotante:

1. Precalienta el horno a 150° centígrados.
2. Con ayuda de una brocha, unta la mantequilla en el interior del molde a partir de la mitad para arriba, para que no se pegue. Vacía la leche en el molde y luego la mezcla de huevos. Flotará naturalmente, ¡no trates de mezclarla!
3. Coloca el molde u olla en una charola para hornear, con el fin de que sea más fácil retirarlo cuando esté caliente.
4. Hornea por una hora aproximadamente o hasta que la superficie de la panetela se vea dorada, notarás que el pan se esponja mucho y puede derramarse, es normal.



**¡PROFECO
EMPODERA AL CONSUMIDOR!
ESPECIALMENTE AL QUE MENOS SABE,
MENOS TIENE Y MENOS PUEDE.**

Oficinas Centrales:

Av. José Vasconcelos 208, Col. Condesa,
Alcaldía Cuauhtémoc, C. P. 06140
Ciudad de México.

Horario de atención de:
9 a 19 horas de lunes a viernes
y de 10 a 18 horas los fines
de semana y días festivos.

Twitter: @Profeco
Facebook: Profecooficial
YouTube: ProfecoTv
Instagram: revistadelconsumidormx

Teléfono
del **consumidor**
(55)5568 8722 - 800 4688722



ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROFECO
PROCURADURÍA FEDERAL
DEL CONSUMIDOR

Isla flotante tabasqueña.



Platillo Sabio
PROFECO

Isla flotante tabasqueña.

(Rinde de 4 a 6 rebanadas).

INGREDIENTES:

Ingredientes para la leche:

- 1 L de leche entera de vaca.
- 2 trocitos de canela, en vara, de 3 cm de largo.
- ½ taza de azúcar blanca (110 g).



Ingredientes para la panetela:

- 3 claras de huevo.
- 4 cucharadas de azúcar (55 gr).
- 4 cucharadas rasas de harina de trigo (32 gr).
- 3 yemas de huevo.
- 1 cucharadita de extracto de vainilla (5 ml).



Ingredientes para la preparación de la Isla flotante tabasqueña:

- 1 cucharada de mantequilla suave, sin sal, casi derretida (12 gr).



También vas a necesitar:

- 1 molde u olla de 15 cm de diámetro y 10 cm de alto, aproximadamente.



PREPARACIÓN:

Preparación de la leche:

- En una olla a fuego medio, calienta leche con canela y azúcar.
- Mezcla, cuando comience a hervir, baja el fuego y deja reducir hasta que se haya evaporado la mitad.



Preparación de la panetela:

1. En un tazón bate las claras de huevo, hasta que hayan adquirido una apariencia esponjosa, añade poco a poco el azúcar, sin dejar de batir hasta que al levantar el globo, la mezcla forme picos firmes.
2. Agrega azúcar, dos cucharadas de harina y una y media yemas, bate e incorpora los ingredientes, repite este proceso una vez más, siempre añadiendo alternadamente (la mezcla baja un poco, pero no debe colapsarse).
3. Vierte el extracto de vainilla, bate un poco más para incorporar perfectamente todos los ingredientes y reserva.