

Yemas

200 g sucre
12 jaunes d'œuf

Avec $\frac{1}{2}$ l. d'eau et le sucre on fait un sirop que l'on verse petit à petit sur les jaunes d'œufs, en remuant sans cesse. On met sur le feu sans cesser de remuer et lorsque c'est bien chaud, on le retire du feu et on laisse refroidir. Lorsque c'est froid on travaille cette pâte avec du sucre glace, ce que la pâte veut absorber. On sépare la pâte en petites parts et on leur donne la forme de jaunes d'œufs puis on les pose sur une tôle légèrement beurrée. On saupoudre de sucre les "yemas" et on les brûle avec une "pala".
On les place dans des petits caissons de papier.

(Renseignement du pâtissier : faire cuire dans des moules spéciaux au bain-marie)

Yemas de coco

400g de poudre de coco
400g de sucre

Avec $\frac{1}{4}$ de l. d'eau et le sucre
on fait un sirop. On fait cuire, puis
hors du feu on mélange peu à peu
le coco. Une fois bien mélangés, on
forme des boules, on les roule dans
du sucre et on les met dans des petits
caissons de papier.