



LECHE ASADA



RACIONES

1 porcion

1 ONZA= 2 cucharadas
1 TAZA= 120 - 200 Gramos
1 CUCHARADA RASA= 6 -8 Gramos
1 CUCHARADA COLMADA= 40-45 gramos.

INGREDIENTES

- LECHE ENTERA FRESCA 500 ml
- AZÚCAR BLANCA 50 gramos
- ESENCIA VAINILLA 10 gramos
- HUEVOS 4 unidades
- LECHE CONDENSADA 350 gramos
- AGUA 30 ML

PREPARACIÓN

1. Agregar los 4 huevos y los 500 ml de leche entera a la licuadora.
2. Añadimos la leche condensada y la esencia de vainilla
3. Pasamos a licuar
4. Por otro lado, vamos a preparar el dulce que llevará nuestro postre. En un sartén previamente caliente colocamos el azúcar y el agua.
5. Dejamos que nuestra mezcla se torne de un color dorado oscuro.
6. Colocamos esta mezcla en la refractaria o molde que vamos a utilizar para su cocción.
7. Después de colocar el caramelo en el molde, agregamos la mezcla que previamente hicimos en la licuadora.
8. Tapamos con papel aluminio nuestra preparación para que no le entre agua.
9. Colocamos a cocinar a baño de maría aproximadamente de 30 a 45 minutos.
10. Sacamos del molde y degustamos!