

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:37
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/dulce-de-nueces.html>

Dulce de nueces

INGREDIENTES

250 gr. de nueces limpias (sin cáscara)
250 gr. de azúcar
1 rama o palo de canela
1 l. de agua
1 l. de leche

PREPARACIÓN

Envolver en forma de paquete la carne de las nueces en paño de hilo fuerte; machacarlas con un mazo de madera hasta hacer una pasta fina.

Colocar una cazuela en el fuego con un litro de agua y una rama o palo de canela. Cuando empieza a hervir, soltar el paño o servilleta y verter la pasta de nueces.

Cuando se haya consumido el agua se añaden el litro de leche y los 250 gr. de azúcar y que siga hirviendo hasta que quede como una crema ligera.

Se reparte en envases individuales, se deja enfriar y, al momento de servir, se espolvorean con canela en polvo.

En lugar de azúcar se puede añadir leche condensada