



## CALUGAS DE CHOCOLATE Y NUECES

### Ingredientes

- 1 ½ Taza de azúcar granulada
- ¼ Taza de agua
- 1 Tarro de manjar NESTLÉ®
- 3 Cucharadas semi colmadas de chocolate amargo en polvo
- ½ Cucharadita de esencia de vainilla
- 40 g de mantequilla (disminuida a la mitad)
- 1 ½ Taza de nueces partidas

### Preparación

1.- Junta en una sartén limpia la azúcar granulada con el ¼ taza de agua y lleva a fuego medio hasta obtener un caramelo rubio. Una vez listo baja el fuego y agrega de inmediato el manjar NESTLÉ®, el chocolate en polvo y la esencia de vainilla.

2.- Revuele rápidamente hasta homogenizar los ingredientes completamente, continúa la cocción a fuego suave durante 15 minutos aproximadamente hasta espesar la preparación levemente y ver el fondo de la sartén.

3.- Luego, añade la mantequilla y las nueces partidas, mezcla y retira del fuego. Finalmente vierte la preparación caliente a una lata previamente aceitada, distribuye de manera uniforme para luego enfriar. Una vez solidificada la preparación, corta en cuadritos con cuchillo humedecido con agua caliente y déjalas en otra lata para que solidifiquen completamente, si quieres una mayor textura puedes refrigerar las calugas durante dos horas.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
60



Tiempo:  
30 minutos

### Información Nutricional

|                  |         |
|------------------|---------|
| Energía:         | 58 Kcal |
| Proteínas:       | 1.0 g   |
| Grasa Total:     | 2.4 g   |
| Colesterol:      | 1.4 mg  |
| H. de Carbono:   | 8.2 g   |
| Fibra Dietética: | 0 g     |
| Sodio:           | 13 mg   |