



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