



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
60



Tiempo:  
20 minutos

## Información Nutricional

|                  |         |
|------------------|---------|
| Energía:         | 57 Kcal |
| Proteínas:       | 0.5 g   |
| Grasa Total:     | 1.1 g   |
| Colesterol:      | 2.0 mg  |
| H. de Carbono:   | 11.3 g  |
| Fibra Dietética: | 0 g     |
| Sodio:           | 15 mg   |

## CALUGAS RAQUELITA

### Ingredientes

- 2 ½ Tazas de azúcar granulada
- 2 Cucharadas de mantequilla (60 g)
- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®

### Preparación

1.- Funde la azúcar granulada en una cacerola mediana a fuego medio hasta obtener un caramelo de color claro. Una vez listo, añade la mantequilla y leche condensada NESTLÉ® poco a poco revolviendo constantemente.

2.- Cocina durante 7 a 10 minutos aproximadamente hasta homogenizar todos los ingredientes y la preparación se torne un poco más espesa. Una vez que veas el fondo de la cacerola retira del fuego.

3.- Vierte la preparación caliente sobre una lata previamente aceitada o sobre un mesón de mármol. Una vez que la preparación alcance textura sólida, córtalas con la ayuda de un cuchillo pasado por agua tibia (sólo humedecer) Si es necesario puedes dejar las calugas en refrigeración para que alcancen mayor textura.

Esta receta rinde 60 porciones.