



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
15



Tiempo:  
80 minutos

## Información Nutricional

Energía:	206 Kcal
Proteínas:	6.4 g
Grasa Total:	4.4 g
Colesterol:	141. mg
H. de Carbono:	35.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	89 mg

## LECHE ASADA CON LECHE CONDENSADA

### Ingredientes

- 1 ½ Tazas de azúcar granulada
- ½ Taza de agua fría
- 3 Cucharadas de agua caliente
- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 2 Tazas de agua fría
- 7 Huevos
- 2 Cucharaditas de vainilla

### Preparación

1.-Prepara un caramelo juntando en una cacerola o sartén la azúcar granulada con la media taza de agua fría, lleva a fuego medio hasta conseguir un caramelo rubio claro, retira del fuego y agrega las tres cucharadas de agua hirviendo (de una vez, no de a poco) En el caso que se cristalice vuelve al fuego pero ahora mas bajo para conseguir un buen resultado.

2.-Vierte el caramelo en una fuente extendida apta para horno o bien en moldes individuales, una vez listo reservalos. Aparte junta en un bowl la leche condensada NESTLÉ® con las dos tazas de agua, los huevos y la esencia de vainilla, bate enérgicamente hasta homogenizar completamente. Pasa la mezcla por un colador y vierte a la budinera o a los pocillos con el caramelo.

3.- Lleva la preparación a horno pre-calentado a temperatura media de 160°C y hornea durante 1 hora aproximada hasta que la preparación cuaje y dore la superficie levemente, una vez lista deja entibiar en el mismo horno para luego retirar y dejar enfriar. Refrigera y sirve cuando gustes.

### NOTA

Si prefieres hacer la leche en moldecitos individuales cocina el horno durante 35 minutos, o hasta que la mezcla este cuajada.