



DULCE DE LECHE CON NUECES SIN LACTOSA

Ingredientes

- 2 Litros de leche líquida sin lactosa
- 2 Tazas de azúcar granulada
- Gotas de vainilla o vaina
- 100 g de nueces molidas

Preparación

1.- Junta en una cacerola la leche líquida sin lactosa con la azúcar granulada indicada, lleva a fuego moderado y cocina removiendo de vez en cuando hasta. Pasados los 30 minutos aproximados, la mezcla tomará una leve textura.

2.- Luego, continúa la cocción y a medida que vaya espesando no debes dejar de revolver, especialmente en las partes cóncavas y en la base de la cacerola ya que allí se tiende a pegar la preparación lo cual debemos evitar.

3.- Una vez que hayas alcanzado la textura deseada y un color más oscuro, retira del fuego y agrega la esencia de vainilla con las nueces de una vez y remueve. Vierte la preparación a otro recipiente limpio y deja enfriar cubierta con papel film idealmente para no formar costra. Utiliza como más te guste y disfruta de esta deliciosa preparación.



Dificultad:
Media



Porciones:
25



Tiempo:
90 minutos

Información Nutricional

Energía:	113 Kcal
Proteínas:	3.3 g
Grasa Total:	3.2 g
Colesterol:	4.6 mg
H. de Carbono:	17.8 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	46 mg