



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Cajeta o dulce de leche

Tiempo de Preparación: 1 hora con 30 minutos	Descripción:
---	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
2	lt	Leche de vaca	
750	grs	Azúcar	
1/2	cdita	Bicarbonato de sodio	
200	ml	Vainilla	
100	ml	Miel de maíz	Marca Caro
		Cazo de cobre u olla simple que no sea de peltre	
		Palita de madera	

#	Preparación
1	En la olla o cazo se mezclan hasta unificar todos los ingredientes a temperatura ambiente.

CEDO

2	Una vez unificados, poner a hervir a fuego alto sin parar de mover.
3	Cuando empiece a romper el hervor, bajar la flama a fuego bajo; continuar moviendo la mezcla.
4	Continuar moviendo la mezcla durante aproximadamente 2 horas o hasta que se torne de color café oscuro, característico de la cajeta.
5	La cajeta estará lista cuando al meter la pala al fondo de la mezcla, se logre ver el fondo de la olla sin que haya residuos pegados.
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	



Receta Platillo

Leche condensada

Tiempo de Preparación: 1 hora con 30 minutos

Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
300	grs	Azúcar morena	
250	grs	Leche en polvo	
1	cda	Vainilla liquida	
		Agua	
		Cazo de cobre u olla simple que no sea de peltre	
		Palita de madera	

#	Preparación
1	Hervir a fuego alto medio litro de agua y agregar el azúcar entre 12 y 15 minutos (mientras más tiempo hierva más densa será la leche condensada).
2	Transcurrido ese tiempo se saca del fuego y se espera a que quede a temperatura ambiente.
3	Licuar a velocidad baja hasta que se disuelvan los grumos, el agua obtenida en el paso 2 y añadir la

CEDO

	leche en polvo y la vainilla.
4	Dejar reposar para eliminar la espuma resultante.
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	