



**Nota: No adelantarse al proceso**

## Receta Platillo

**Cajeta Artesanal**

**Tiempo de Preparación:**

**Descripción:**

<b>Cantidad:</b>	<b>Unidad:</b>	<b>Ingredientes:</b>	<b>Observaciones (Marca)</b>
1	lt	Leche de cabra	O leche de vaca (si no se encuentra de Cabra)
500	grs	Azúcar morena o blanca	
1	cdita	Bicarbonato de sodio	
1	pz	Rama de canela	Opcional
1	cdita.	Esencia de vainilla	Opcional
		<b>Ingredientes para flan de leche:</b>	
1	lt	Leche entera	
5	pzs	Huevo	
1	tz	Azúcar	
1	cdita.	Esencia de vainilla	
1	cda	Azúcar	Para caramelizar el molde
		<b>Utensilios:</b>	
		Olla de acero inoxidable o fondo grueso para la cajeta	
		Batidora de mano o eléctrica	
		Molde para flan	

		Cacerola pequeña	Para el caramelo del flan
		Colador	Opcional
		Recipientes para almacenamiento	
		Espátula de madera o silicona	

#	<b>Preparación de Cajeta Artesanal:</b>
1	Verter en la olla grande la leche de cabra y calentar a fuego medio.
2	Agregar el azúcar y la rama de canela (si se utiliza), y revolver bien hasta disolver el azúcar.
3	Cuando la mezcla comience a hervir, bajar el fuego a bajo, y agregar el bicarbonato de sodio. El bicarbonato de sodio, ayudará a que la mezcla se caramelicé lentamente sin que se cristalice el azúcar.
4	Cocinar a fuego lento durante 2-3 horas, revolviendo constantemente para evitar que se queme.
5	Cuando la mezcla se haya reducido a la mitad y tenga una consistencia espesa, agregar la esencia de vainilla (si se desea).
6	Colar la mezcla (si, se usó canela) y dejar enfriar. Al enfriarse, la cajeta tendrá una textura espesa y pegajosa.
7	Almacenar en frascos de vidrio y refrigerar.
#	<b>Preparación de Flan de Leche:</b>
1	Precalentar el horno a 180°C.
2	En una cacerola pequeña, calentar 1 cucharada de azúcar a fuego medio hasta que se derrita y tome color dorado.
3	Verter el caramelo caliente en un molde para flan, girando el molde para que cubra uniformemente el fondo.
4	En un tazón grande, batir los 5 huevos con el azúcar hasta que estén bien mezclados.
5	Agregar la leche y la esencia de vainilla, y batir nuevamente hasta integrar bien todos los ingredientes.
6	Colar la mezcla para evitar restos de huevo y verter en el molde caramelizado.
7	Colocar el molde en una bandeja para hornear y llenar la bandeja con agua caliente hasta llegar a la mitad del molde (baño María).

# CEDO

---

8	Hornear de 45-60 minutos o hasta que el flan esté firme, pero ligeramente tembloroso en el centro.
9	Dejar enfriar a temperatura ambiente y luego refrigerar por lo menos 2 horas antes de desmoldar.