



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Turrón de Leche

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
200	gr	Leche en polvo	
500	gr	Azúcar	
150	ml	Agua	
1	cdta	Vainilla	
1	cdta	Bicarbonato	
		Margarina o Mantequilla	Al gusto
		Utensilios:	
		Cacerola	
		Pala de madera	
		Cuchillo	
		Molde	

CEDO

#	Preparación:
1	Poner a fuego medio en una cacerola azúcar y agua.
2	Agregar la leche en polvo una vez ya disuelta con el azúcar y con la vainilla.
3	Mover constantemente hasta que la preparación cambie de color.
4	Bajar el fuego al mínimo y adicionar una cucharadita de bicarbonato.
5	Engrasar el molde con la margarina o mantequilla.
6	Con la preparación tibia cortar por secciones.
7	Enfriar aproximadamente media hora.
8	Servir.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Glorias

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	L	Leche	
2 1/2	tzas	Nuez picada	
4	cdtas	Vainilla	
3	cdas	Jarabe de maíz	Miel o miel marca "Caro" o Jarabe de maple"
1/2	cdta	Bicarbonato	
1 1/2	tza	Nuez triturada	
		Papel celofán rojo	
		Utensilios:	
		Olla grande	
		Pala de madera	
		Cuchara sopera	
		Bowl	

CEDO

#	Preparación:
1	Agregar azúcar con jarabe de maíz en una olla a fuego medio.
2	Agregar bicarbonato de sodio cuando la mezcla esté en ebullición .
3	Apagar y retirar del fuego y agregar nuez picada y mover hasta que se incorpore perfectamente.
4	Enfriar.
5	Formar bolitas de dulce con ayuda de una cuchara.
6	Agregar en un recipiente nuez triturada para empanizar las bolitas previamente cernidas.
7	Cortar el papel celofán en cuadros de un tamaño considerable para mover las glorias.
8	Colocar las bolitas en papel celofán y envolver.
9	Servir.