

Dulces Tipicos Mexicanos

Nota: No adelantarse en el proceso

Ingredientes para Borrachitos

- 1 cda de grenetina
- 125 ml de agua
- 125 ml de leche entera
- 125 ml de miel de maíz
- 2 tazas de azúcar
- 125 ml de ron
- 125 grs de fécula de maíz (maicena)

Preparación

- 1.-Mezcla la grenetina con el agua para que se hidrate.
- 2.-Vierte la leche en una olla. Agrega 1.5 tazas de azúcar y la miel.
- 3.-Cocina hasta que hierva y mueve para que no se derrame; hazlo hasta que se espese y genere una bola uniforme.
- 4.-Agrega la grenetina hidratada hasta que no queden grumos.
- 5.-Añade el ron y retira del fuego.
- 6.-Enharinar un molde de vidrio con la fécula. Vierte la mezcla y reposa hasta que se enfríen.
- 7.-Cuando enfríe la mezcla, córtala al tamaño que desees, retira la fécula con una servilleta y revuélcalos en azúcar.

Ingredientes para Ate de Manzana

- 700 grs de manzana verde
- 500 grs de azúcar refinada
- 2 pzas de limón
- 70 ml de agua
- 1 cdta de grenetina

Preparación

- 1.-Comenzar por descorazonar las manzanas para esta receta no es necesario quitar la piel de las manzanas.
- 2.-Una vez que retiremos el corazón de las manzanas vamos a picar en rebanadas de tamaño mediano.
- 3.-Colocar en una cacerola las manzanas que picamos previamente con el jugo de los dos limones y junto con los 1/4 de taza de agua.
- 4.-Cocinar hasta que las manzanas se suavicen y tengan una textura blanda.
- 5.-Dejar que se enfríen un poco.
- 6.-Colocar en la licuadora esta mezcla y licuarla muy bien hasta tener un puré espeso y denso, pero con grumos finos.
- 7.-Regresar a la cacerola y añadir azúcar hasta que se incorpore perfectamente y calentar sin dejar de batir.
- 8.-Vamos a cocinar esta mezcla hasta que tengamos una mermelada espesa y que podamos ver el fondo de la cacerola.
- 9.-Una vez lista la mezcla pasar a un molde, puede ser un molde de silicón para que sea más fácil desmoldar pero si no lo tienes puedes usar cualquier molde y forrarlo con un poco de papel film para evitar que se pegue.
- 10.-Dejar enfriar a temperatura ambiente hasta que el dulce esté firme.
- 11.-Desmoldar y servir puedes acompañar con una rebanada de pan, un poco de queso e incluso comerlo así tal cual.

Ingredientes para Glorias

- 4 tazas de leche entera
- 2.5 tazas de azúcar refinada
- 3.5 cdas de jarabe de maiz
- 2 cdas de esencia de vainilla
- 1.5 tazas de nuez picada
- 1 cdta de bicarbonato

Preparación

- 1.-En una olla, colocar 4 tazas de leche, 2.5 taza de azúcar, 3.5 cucharadas de jarabe de maíz y 2 cucharadas de esencia de vainilla.

- 2.-Lleva la olla a fuego medio, mueve constantemente. Cuando hierva, agrega 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio.
- 3.-Mueve la mezcla por alrededor de 45 minutos o hasta que tome un color café oscuro y se puede ver el fondo de la olla.
- 4.-Retira del fuego y deja enfriar por 30 minutos.
- 5.-Agrega 1.5 taza de nuez finamente picada y deja enfriar por completo.
- 6.-Forma las glorias de dulce de leche con la ayuda de dos cucharas.
- 7.-Colócalas sobre papel celofán, envuelve en forma de caramelo y disfruta.