

Calugas Caseras

Ingredientes

1 taza de azúcar
granulada

1 taza de azúcar rubia
(puede reemplazarse por
granulada)

50 gr de mantequilla
blanda

1 tarro de leche
condensada

1 cucharadita de Esencia
de Vainilla Gourmet

Preparación

Poner papel aluminio a un molde cuadrado de 20cm, luego
enmantequillar el fondo y lados. Reservar.

En una olla grande, poner el azúcar granulada y rubia. Cocinar a
fuego medio-alto hasta tener un caramelo rubio.

Agregar la mantequilla y revolver hasta integrar.

Agregar la leche condensada, la vainilla y cocinar revolviendo hasta
que la mezcla haya espesado y se vea el fondo de la olla.

Poner la mezcla en el molde preparado y dejar reposar tapado con
un paño (sin que toque la mezcla) toda la noche o hasta que esté
duro al tacto.

Desmoldar el bloque de caluga, quitando el papel de aluminio.

Cortar las calugas del tamaño que deseen, con un cuchillo
levemente aceitado. Envolver las calugas en papel encerado (con
el lado suave para adentro).

