



DULCE DE ALMENDRA

Ingredientes:

- 1 $\frac{1}{4}$ litros de leche
- 2 rajas de canela
- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de azúcar
- 10 yemas de huevo, batidas
- $\frac{1}{4}$ de taza de fécula de maíz
- 300 g de almendra, pelada y molida

Caramelo:

- 1 taza de azúcar
- 30 g de mantequilla, en cubos pequeños

Procedimiento:

1. Hierva la leche con la canela y el azúcar. Por aparte, bate las yemas con la fécula de maíz hasta que cambien de color agrégalas a la leche y bate rápida y constantemente hasta integrar por completo.
2. Cuando empiece a espesar, agrega la almendra molida, mueve constantemente a fuego bajo hasta que se vea el fondo de la cacerola. Retira del fuego, vierte en un refractario de vidrio y extiende por completo.
3. Espolvorea encima el azúcar y la mantequilla. Hornea por 30 minutos o con un soplete carameliza el azúcar.
4. Corta en cubos y ofrece.

