



DULCE DE CALABAZA

Ingredientes:

- 6 tazas de agua (1 ½ ml)
- 250 g de piloncillo troceado
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- 1 mandarina, solo la cáscara
- ½ taza de miel de maple (125 ml)
- 1 calabaza de castilla pelada y partida en cuadros
- ½ taza de azúcar
- 1 taza de leche evaporada (250 ml)

Procedimiento:

En una olla grande con 2 tazas de agua hirviendo agrega el piloncillo, la esencia de vainilla y la cáscara de mandarina. Mezcla bien y retira del fuego después de que haya hervido 5 minutos.

Retira las cáscaras de mandarina y licúalas junto con la miel, cuela y vuelve a ponerlas sobre la olla con el agua restante y los pedazos de calabaza.

Agrega el azúcar y la leche evaporada, mezcla bien y tapa la olla. Deja hervir durante 10-15 minutos más o hasta que la calabaza este suave. Retira del fuego y deja enfriar ligeramente. Ofrece.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8-10