

POSTRES

CALUGAS MORTALES



Ingredientes:

- 80 g de azúcar
- 300 g de glucosa
- 60 cc de agua
- 60 g de mantequilla
- 300 g de crema
- 3 cucharadas de azúcar flor
- 3 cucharadas de maicena

Preparación

- Poner en una olla pequeña 80 g de azúcar + 300 g de glucosa (en tiendas especializadas) ... es como "goma" o un almíbar muy espeso + 60 cc de agua y cocinar a fuego medio bajo, sin revolver, solo moviendo de vez en cuando la olla, hasta que tome color caramelo.
- Cuando tenga el color deseado agregar 60 g de mantequilla y revolver hasta derretir.
- Agregar 300 g de crema y revolver continuamente hasta deshacer los grumos que se hayan formado. Puede que te demores 10 o 15 minutos en que esto pase. No te preocupes. Esta lista cuando pasas la cuchara por el fondo y se demora en volver.
- En un pocillo agrega 3 cucharadas de azúcar flor + 3 cucharadas de maicena y mezcla bien.



- Forrar un molde cuadrado con alusa plast y cubre toda la superficie con la mitad de la mezcla de azúcar/maicena, cubre con la caluga aún caliente y distribuye en el molde para que quede parejo y espolvorear la segunda mitad de la mezcla de azúcar flor /maicena sobre la caluga.
- Llevar al refrigerador por varias horas, ojalá toda la noche.
- Para cortar, pasar el cuchillo por una servilleta empapada de aceite, en cada corte para que no se pegue o pasar el cuchillo por más mezcla de azúcar flor y maicena. Cubrir por todos lados con más azúcar flor y envolver en papel mantequilla.

