POSTRES

MANJAR BLANCO EN EL MICROONDAS

Valen Mac Quliffe

Ingredientes:

- 2 tarros de leche condensada
- 1 tarro de leche evaporada

Preparación

- En un bowl que pueda ir al microondas y que sea suficientemente alto **(esto es importante)** agregar 2 tarros de leche condensada + 1 tarro de leche evaporada mezclar todo muy bien.

- Llevar al microondas en potencia alta por cinco minutos, retirar del microondas mezclar muy bien y volver a repetir tres veces más el mismo proceso.

- En total debes llevar al microondas por 4 veces, de 5 minutos cada vez. Retirando entre cada vez para revolver muy bien.

- Todos los microondas son diferentes y si sientes que el Manjar no está suficientemente firme, puedes llevarlo nuevamente al microondas esta vez por 2 o 3 minutos, y hacerlo la cantidad de veces que consideres necesarias para que esté de la textura que quieres.

- El manjar debe quedar con color café claro y textura firme. Recuerda que al enfriarse queda más firme.

- Si al enfriarse te das cuenta que está muy líquido, puedes llevarlo nuevamente al microondas hasta que logres la textura deseada. Guardar en un frasco de vidrio en el refrigerador.