

POSTRES

MANJAR SIN AZÚCAR



Ingredientes:

- 1 taza de endulzante en polvo
- 3 cucharadas de agua
- 1 cucharada de
- 400 g de crema

Preparación

- Poner en un sartén 1 taza de endulzante en polvo + 3 cucharadas de agua, mezclar hasta disolver todo el polvo en el líquido.
- Cocinar a fuego medio hasta que cambie de color, mover con una espátula si sientes que es necesario.
- Cuando esté color caramelo, agregar 1 cucharada de mantequilla y revolver hasta derretir.
- Agregar 400 g de crema, revolviendo constantemente para que no se formen patacones.
- Seguir cocinando, ahora revolviendo constantemente, hasta que puedas pasar la espátula por el fondo de sartén y se demore varios segundos envolver a juntarse. ¡El color está más intenso y se siente un olor cito a caramelo deli!
- Poner el Manjar en un frasco de vidrio y mantener en el refrigerador. ¡¡Dura tres a cuatro semanas en perfectas condiciones y la textura es perfecta para rellenar tortas o comer a cucharadas !!

