POSTRES

CALUGAS EN MICROONDAS

Valen Mac Auliffe

Ingredientes

- 4 cucharadas de agua
- 3 cucharadas de azúcar
- 25 g de mantequilla, con o sin sal
- 1 lata de leche condensada
- Azúcar flor, para espolvorear y evitar que se peguen
- Papel mantequilla, para el molde

Preparación

- En una fuente grande apta para microondas, mezcla el agua con el azúcar y calienta durante 1 minuto.
- Retira con cuidado, agrega la mantequilla y calienta otros 30 segundos.
- Incorpora la leche condensada y revuelve hasta que la mantequilla se integre.
- Lleva al microondas durante 4 minutos. Retira con cuidado y revuelve bien.
- Calienta otros 4 minutos. Los bordes pueden verse más oscuros; mezcla muy bien para conseguir una preparación suave y de color caramelo.
- Vierte en un molde forrado con papel mantequilla y deja enfriar.
- Cuando esté fría, da vuelta sobre una tabla, retira el papel y corta en rectángulos del tamaño de calugas.



- Distribuye una capa de azúcar flor en una fuente plana y acomoda las calugas separadas entre sí. Espolvorea más azúcar flor, cubre y deja reposar a temperatura ambiente varias horas, idealmente toda la noche.

- Si quieres regalarlas, puedes envolverlas en papel mantequilla.

