

- Calaveras manzana cubierta de caramelo -



INGREDIENTES

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

1/2 TAZA DE DULCES CHICLOSOS DE CAJETA O CAMELO

1 LATA DE LECHE CONDENSADA

10 MANZANAS

10 PALITOS DE MADERA

Glass Royal para decorar:

4 CLARAS DE HUEVO

5 TAZAS DE AZÚCAR GLASS

COLORES VEGETALES

PROCEDIMIENTO

1. INSERTA LOS PALITOS DE MADERA EN LAS MANZANAS.
2. COLOCA LOS CHICLOSOS CON LA LECHE A BAÑO MARÍA SIN DEJAR DE MOVER CON LA AYUDA DE UNA PALA Y ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.
3. PASA LAS MANZANAS POR ESTE CAMELO CALIENTE Y QUITA EL EXCESO. DEJA QUE ENFRIE COLOCÁNDOLAS EN UNA CHAROLA.
4. DECORA CON EL GLASS ROYAL AL GUSTO.

Para el Glass royal:

1. BATE LAS CLARAS DE HUEVO HASTA CREAR ESPUMA.
2. INCORPORA LA AZÚCAR CERNIDA.
3. DIVIDE EN BOWLS SEPARADOS, AGREGA UNA GOTA DE COLORANTE, ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA, MEZCLA Y DECORA.