



Bocaditos de chocolate y Leche

□Ingredientes:

Necesitarás un termómetro de dulces para esta receta

3 tazas de azúcar

1 taza de leche

2 cucharadas de fécula de maíz

60 grs de chocolate amargo en trozos

3 cucharadas de manteca temperatura ambiente

1 cucharadita de extracto de vainilla

□Preparación:

1-Enmantecar generosamente un molde para hornear.

2-En una sartén de tamaño mediano, colocar el azúcar, la leche, la fécula de maíz y el chocolate a fuego medio.

3-Con una cuchara de madera, revolver constantemente, cepillando de vez en cuando el lado de la olla con el cepillo de pastelería para eliminar los cristales que puedan caer en su dulce de azúcar.

4-Una vez que la mezcla comience a hervir, colocar el termómetro de caramelo en la olla (asegúrese de que la parte inferior del termómetro no toque el fondo de la olla).

- 5-Revolver la mezcla de vez en cuando hasta que el termómetro indique 115 G°
- 6-Retirar de inmediato la sartén del fuego y agregar la manteca y el extracto de vainilla. ¡No revolver la manteca y la vainilla! Dejar que se derrita sola.
- 7-Deje la mezcla sin tocar hasta que su termómetro de caramelo lea 44 G°.
- 8- Usando una cuchara de madera limpia, comience a remover la mezcla vigorosamente hasta que comience a perder su brillo brillante y se espese.
- 9-Inmediatamente una vez que el dulce de azúcar comience a espesar verter en el molde que preparamos al principio
- 10-Dejar que se enfríe completamente antes de cortar y servir.