

# LECHE CONDENSADA

Sin lácteos, una delicia que podrás utilizar en postres o simplemente sobre unos hotcakes, waffles o pan.

## INGREDIENTES

**PORCIÓN:** 1 Persona

- 180 gr. de leche de soya en polvo
- 200 gr. de azúcar
- 1/4 de cucharadita de esencia de vainilla
- 1 taza de agua
- 1 pizca de sal

## Modo de preparación

una cacerola honda agregamos 200 gr. de azúcar refinada y una taza de agua. Encendemos a fuego medio bajo y dejamos que hierva. Mezclamos con cuidado hasta disolver todos los grumos. Dejamos hervir por 3 minutos más y apagamos el fuego. Dejamos enfriar hasta que tome temperatura ambiente.

al vaso de la licuadora, tapamos y encendemos. Por el orificio de la licuadora agregamos poco a poco 180 gr de leche de soya en polvo,  $\frac{1}{4}$  de cucharadita de es esencia de vainilla y una pizca de sal. Dejamos licuar por 3 minutos más.

en un contenedor y refrigeramos mínimo 2 horas para que espese.

del refrigerador y presentamos.

VER RECETA