

CAJETA O DULCE DE LECHE

¡Sin lácteos y sin grasa animal!

¡Deliciosa, fácil y refrescante receta!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 300 ML Aproximadamente

- Pizca de sal
- 3/4 taza azúcar de coco o mascabado
- 2 y 1/2 tazas leche vegetal

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

una cacerola honda, ponemos 2 tazas y media de leche vegetal, agregamos $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar de coco o puede ser azúcar mascabado y una pizca de sal. Prendemos el fuego a medio alto. Movemos para integrar los ingredientes. Dejamos que hierva y bajamos a flama media (Si utilizan azúcar de coco, a partir de que empiece a hervir, lo dejamos por 25 minutos. Y si utilizan azúcar mascabado a partir de que empiece a hervir lo dejamos 35 minutos.) Apagamos el fuego. Dejamos que enfríe un poco y lo vaciamos a un frasco. Metemos el frasco al refrigerador, Entre más tiempo pase en el refrigerador, más espesa se volverá.

.

Ver video

@tanapola5965

Holaaaa tan solo ver sus videos y me cambian el estado de ánimo de verdad se los digo GRACIAS de todo corazón!!! aquí en Argentina ya saben lo que es la cajeta aunque de manera más bruta y común se le dice concha o argolla. Los quierooooo!!!

@piaadriazola2305

Chicos la hice y me quedo deliciosiiiiisima!!! Yo la hice con leche de coco y azúcar de coco y me quedó más espeso y el sabor increíble... Hace años que no comía manjar y gracias a esta gran receta lo pude preparar en mi casita muy fácilmente! Gracias

@espegarcia3022

No lo puedo creer! Por un padecimiento me prohibieron los lácteos y el azúcar y creí que me tenía que olvidar de estos dulces increíbles y deliciosos! Gracias por sus recetas, de verdad me han dado muchas ideas sanas! Sigán abriendo mentes!

@gritziable

Amo su canal, generalmente los canales de comida vegana tienen recetas con ingredientes caros y/o poco fáciles

**de conseguir y ustedes son sorprendentemente
ahorrativos y aprovechan nuestra gastronomía nacional,
así ni se te antoja la carne; un gran aplauso para
ustedes!!!**