

HORCHATA

condensada



Ingredientes:

- 200 gr de leche en polvo
- 150 ml de horchata
- 200 gr de azúcar

Preparación:

En un cazo mezcla todos los ingredientes, leche en polvo, horchata y azúcar, calienta a fuego medio hasta que comience a esperar. Retirar del fuego, embotar (poner en botes) y cerrar. Cuando esté templado refrigerar.

Al principio la mezcla será muy, muy espesa, de hecho, se harán grumos. Conforme se vaya calentando se hará más líquida, para a continuación comenzar a adquirir la textura de la leche condensada.

No esperéis a que espese mucho, ya que cuando se enfríe espesará más.

[Con las zarpas en la masa](#)