Melcochas



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Agua: 8 Tazas
Cacahuate pelado y picado finamente: 1 Taza
Piloncillo (trozos de panela): 6 Unidades
Aceite: c/n
Hojas de Maíz: c/n

Preparación de la Receta

- *Hervir* el agua junto con el *piloncillo* o *panela* hasta que se consuma el líquido
- Se debe poder ver el fondo de la olla.
- *Pelar* y picar los cacahuates.
- Vaciar el dulce en una parrilla para hornear bien untada de aceite.
- Extender el dulce con mucho cuidado con una pala de madera como si fuera una tortilla.
- Rociar encima el *cacahuate* picado y dejar enfriar un poco.
- Con las manos untadas de aceite, estirar y mover el dulce hasta que tome una consistencia similar a la de la plastilina.
- Tomar pequeñas porciones del dulce y darles la forma deseada
- Colocar las porciones sobre pequeñas hojas de maíz y dejarlas solidificar a temperatura ambiente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/melcochas