

# Receta de calugas caseras



Receta de calugas caseras

Una fácil receta de calugas caseras que serán **la delicia de grandes y chicos**, para disfrutar a cualquier hora y siempre tener algunas al alcance de la mano.

## Información Nutricional

Categoría: [Postres](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 500

Preparación: 12 horas

Cocción: 30 minutos

Raciones: A gusto

# Receta de calugas caseras

## Ingredientes

- 400 g de leche condensada
- 200 g de azúcar blanca granulada
- 200 g de azúcar rubia granulada
- 50 g de mantequilla
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

## Preparación

- 1. Cubrir un molde cuadrado de unos 20 x 20 centímetros con papel aluminio y enmantequillar por completo. Reservar.
- 2. En una olla grande, añadir el azúcar blanca y el azúcar rubia, calentar a fuego medio-alto hasta obtener un caramelo rubio, incorporar la mantequilla y revolver con una cuchara de madera hasta integrar.
- 3. Agregar la leche condensada, la esencia de vainilla y mantener la cocción a fuego medio, revolver hasta espesar la mezcla a punto que al separar se vea el fondo de la olla.
- 4. Disponer la mezcla en el molde cubierto de papel aluminio y reposar tapado con papel film o un paño de cocina durante unas 12 horas o hasta que esté duro al tacto.
- 5. Desmoldar retirando el papel de aluminio, cortar las calugas con un cuchillo ligeramente aceitado de un tamaño a gusto y envolver en papel encerado con el lado más suave hacia el interior.

# Recomendamos

[Confites de papaya](#)

[Cuchuflys rellenos](#)