



**Tipo de platillo: Plato fuerte**

### **Jamoncillos caseros**

Porciones: 4

**Ingredientes:**

1 litro	Leche entera
1 kg	Azúcar
1 pza	Raja de canela
1 cda	Vainilla
1 cdita	Bicarbonato
2 tzas	Nuez

**Procedimiento:**

Para los jamoncillos, en una cacerola colocar leche, azúcar, canela y vainilla. Cocinar a fuego alto hasta hervir, bajar fuego y cocinar hasta espesar ligeramente, remover constantemente. Una vez que tome un tono dorado, añadir bicarbonato, cocinar unos minutos más. Tomar una porción de mezcla, colocar en un vaso con agua, y, si no se disuelve, retirar del fuego, seguir removiendo para bajar la temperatura.

Humedecer las manos y formar bolitas de dulce, colocar en una charola, decorar con una nuez encima y reservar.

Para el montaje, servir jamoncillos y, si lo desea, acompañar con dulces típicos.