



Dulce de Caramelo

Ingredientes:

- 1 ½ tazas de azúcar
- 5 oz. de leche evaporada
- 2 cucharadas de mantequilla
- ¼ de cucharadita de sal
- 2 tazas de mini malvaviscos
- 1 ⅓ tazas de chispas de caramelo
- ½ taza de nueces picadas
- 1 cucharadita de vainilla

Instrucciones:

1. Pide a un adulto que te ayude a derretir todos los ingredientes excepto las chispas de caramelo y los malvaviscos. ¡Ten cuidado! ¡Estará muy caliente!
2. Lleva a ebullición y revuelve constantemente durante tres minutos para que se derrita el azúcar.
3. Engrasa un molde cuadrado pequeño para pastel con mantequilla o "Pam". O, forra con papel pergamino.
4. Después de los tres minutos, retira del fuego y mezcla las chispas de caramelo y los malvaviscos.
5. Vierte en el molde y pon en el refrigerador durante 2 horas.
6. Corta en cuadrados y ¡disfruta!

