

## CHICLOSOS

### Ingredientes:

- 1/3 de taza de leche condensada (120 gms)
- 1 taza de azúcar (200 gms)
- 1/3 de taza de miel de maple Karo (120 gms)
- 50 gms de mantequilla
- ¼ c de sal
- Para envolver: Papel celofán o encerado, papel de china de colores (opcional)

### Preparación:

1. Se revuelven los todos los ingredientes en una ollita de fondo grueso. Se calienta hasta que hierva, moviendo constantemente para que no se pegue, se deja hervir durante 5 minutos a fuego medio hasta que se ve que se despega de los lados, siempre revolviendo con una espátula.
2. Se vacía sobre un refractario de 20 x 20 cms engrasado con mantequilla o forrado con papel de hornear (antiadherente). Se deja enfriar. Se unta un cuchillo con aceite vegetal para evitar que se pegue y se cortan barritas de 1 por 3 cms.
3. Se envuelven los chiclosos en papel celofán o encerado. Si se desean mas vistosos se envuelven con una segunda capa de papel de china de colores cortado en cuadros con flecos.
4. Salen 70 piezas aproximadamente.

### Notas:

Es importante que la olla sea de fondo grueso para que no se pegue la mezcla. Se puede cambiar la miel de maple por miel Karo transparente y agregar 1 c de vainilla.