

## NOGADA DE PILONCILLO

### Ingredientes:

- 1 kg de piloncillo
- 1 kg de corazón de nuez
- 1 taza de leche
- 3 varas de canela de 6 cms
- 2 c de semilla de anís
- 2 c de mantequilla

### Preparación:

1. Se muele la canela en la licuadora o procesador.
2. Se pone en una olla o cazuela el piloncillo en trozos, la leche, la canela y el anís. Se hierva destapado hasta que llegue a 251° F (122°C).
3. Se apaga la lumbre, se agrega la mantequilla y las nueces. Se está moviendo hasta que se seque un poco la mezcla .
4. Se vacía en chopitos en una charola engrasada con mantequilla. Se deja enfriar.
5. Se conserva en un traste cubierto. Puede guardarse por varios días a temperatura ambiente o refrigerarse por mayor tiempo.