

Dulce de lechoza con piña

Uno de los dulces tradicionales por excelencia en la Semana Santa es el de lechoza, por eso para quienes tengan la oportunidad de realizarlo, les dejamos esta receta:

Ingredientes

1. 2 lechozas bien verdes grandes de 1kg cada una
2. 1 piña de 1kg
3. 800 gr azúcar
4. 1 panel
5. 1 sobre canela en concha
6. 1 sobre clavitos de olor

Paso a paso

1. 1

Rallamos la cáscara de la lechoza para bote la leche, una vez hecho esto pelamos y cortamos en tiras



2. 2

Después de picadas en tiras se deja serenar por una noche y entorchamos las tiras (si es de su gusto)



3. 3

Pelamos la piña y la picamos en trozos (si es de su gusto la ralla)

4. 4

Se coloca la lechoza en un caldero con suficiente agua y se hierve hasta que esté bien blanda con la mitad de la panela y la mitad de el azúcar

5. 5

Una vez este bien blanda la lechoza se coloca la piña el resto de la panela y el resto de azúcar junto con la canela y los clavitos

6. 6

Se deja mermar para que se forme el melao y se cocine la piña

7. 7

Una vez cocido todo y que el melao este de color oscuro dejamos reposar refrigeramos y listo...

Cookpad.com