

RECETA

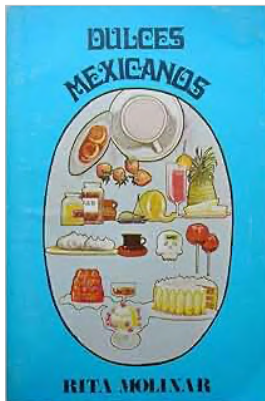
# CAMOTES ACARAMELADOS DE MORELOS



# Camotes acaramelados de Morelos

## Ingredientes

- 6 camotes
- 6 tazas de azúcar moreno
- 6 limones
- 3 cucharaditas de sal
- 1/4 de kilo de mantequilla



### CONSULTA

Dulces mexicanos

### AUTOR

Rita Molinar

### EDITORIAL

Pax-México, Librería  
Carlos Cesarman. S.A.

## Procedimiento

1. Se cocinan los camotes en agua hirviendo con sal hasta que estén suaves; se escurren y se cortan en rebanadas gruesas.
2. Se ponen en una fuente de hornear, engrasada, y se les cubre con el azúcar mezclado con la sal, las cáscaras ralladas de los limones y la mantequilla.
3. Se pone a hornear durante media hora, bañándose varias veces con la salsa que se forma, para que queden acaramelados.
4. Sáquense del horno entonces y se dejan enfriar o se empacan inmediatamente.

Disponible para consulta en  
Biblioteca Casa Doña María Pons

