



Bienvenidos a la Elaboración Artesanal de Manjar

Descubre la historia y tradición del manjar artesanal.

Conoce sus ventajas y beneficios al prepararlo en casa.

Ingredientes Esenciales: Calidad es Clave

Leche entera fresca

Mínimo 3.5% de grasa para textura cremosa

Azúcar blanca refinada

500 gramos para el dulzor perfecto

Bicarbonato de sodio

1/4 cucharadita para realzar color

Extras opcionales

- Esencia de vainilla
- Rama de canela



Utensilios Indispensables

Olla de fondo grueso

Evita que el manjar se queme durante la cocción

Cuchara de madera

Resistente al calor para remover suavemente

Colador fino

Para eliminar impurezas en la leche

Frascos de vidrio esterilizados

Con tapa hermética para conservar el manjar



Paso 1: Preparación Inicial

1

Colar la leche

Eliminar impurezas para mayor pureza

2

Verter en olla

Utilizar olla de fondo grueso

3

Agregar azúcar y bicarbonato

Mezclar suavemente hasta disolver



Paso 2: Cocción y Concentración

- Cocinar a fuego medio-bajo
- Remover constantemente para evitar quemaduras
- Evitar ebullición fuerte
- Cambio de color y textura tras 2-3 horas
- Añadir vainilla o canela en última hora
- Cuidado y paciencia son clave

Paso 3: Punto Ideal y Enfriamiento

1 Identificar punto ideal

El manjar debe tardar en unirse al pasar la cuchara

2 Remover vigorosamente

Al retirar del fuego por 5 minutos

3 Envasar en frascos esterilizados

Llenar hasta el tope y dejar enfriar a temperatura ambiente



Paso 4: Conservación y Degustación

Conservación

Refrigerar, duración hasta 2 semanas

Opciones de consumo

- Solo o con pan
- Alfajores y postres variados
- Con nueces, chocolate o coco rallado



Conclusión: Saboreando la Tradición

El manjar artesanal es un deleite accesible y tradicional.

La paciencia es el ingrediente secreto para un resultado perfecto.

Disfruta, comparte y contagia esta dulce tradición.

Gracias por su Atención

Esperamos que se animen a preparar su propio manjar.

¡Compartan su experiencia y sabor con sus seres queridos!

