

# DULCE DE NUEZ

Rinde: Para 8-10 personas

## INGREDIENTES:

- 1 taza de leche condensada
- 4 huevos
- 1 barrita de mantequilla
- 1 taza de leche natural
- 2 cucharadas de vainilla
- 150 g de nuez
- 1 taza de pan molido

## PREPARACIÓN:

- Licúa la leche condensada, los huevos, la leche natural, la vainilla y las nueces.
- Vierte sobre un recipiente previamente mantequillado y cubierto con pan molido.
- Hornea alrededor de 40 minutos a 250°C o hasta que se cocine.

