


Dulce de Mielmesabe

## Description

This is a very traditional sweet from the Andes region. And we always accompany it with fresh cheese. It tastes like cooked honey hence the name.

## Dulce de Mielmesabe or Milky Honey (English version below)

**Ingredientes**

- 1000 mililitros de leche .
- 100 gramos de panela, azucar morena o muscovado.
- 1 Astilla de Canela.
- 2 clavos de olor.
- El zumo de un limon

**Preparacion**

1. Se ponen todos los ingredientes en una olla a fuego medio.
2. Se deja cocinar hasta que este espeso.
3. Luego de cocinar se deja enfriar y se puede envasar en un recipiente con tapa.
4. Se puede servir con queso doble crema o mozzarella y fruta fresca.

## Dulce de Mielmesabe or Milky Honey (English version)

**Ingredients**

- 1000 millilitres of Milk
- 100 grams of brown sugar or muscovado sugar.
- 1 cinnamon stick.
- 2 cloves.
- The juice of 1 lemon.

**Preparation**

1. Put all the ingredients in a saucepan over medium heat.
2. Allow to cook until the juice is thick.
3. After cooking, allow to cool  and it can be packaged in a container with a lid or jar.
4. You can serve it with slices of Mozzarella cheese and fresh fruit.