



## Panelitas de leche

### Description

These sweets are very popular from the regions that produce panela, and they carry their name because of their form and color. They can be made with dark sugar or other type of unrefined sugar as well.

### Panelitas de leche or Milky Sweets (English version below)

#### Ingredientes

- 250 gramos de Panela, azúcar morena, moscobado o muscovado . (La panela también es producida en algunos países asiáticos, como la India y Pakistán, donde se le denomina Gur o Jaggery)
- 250 gramos de azúcar blanca
- 100 mililitros de agua
- 2 litros de leche
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadas de maicena o fécula de maíz

#### Preparación

1. Disolver la maicena en un poco de leche.
2. En una olla grande ponga al fuego medio alto, el azúcar o panela con el agua para hacer melado grueso.
3. Cuando esté hirviendo agregue la leche revolviendo continuamente para que no se formen grumos.
4. Añada la fécula disuelta, el bicarbonato de sodio y deje hervir un poco, revolviendo continuamente.
5. Cuando este bien espeso, casi como una masa, retirar del fuego y verter en una lata o molde.
6. Dejar enfriar por varias horas, desmoldarlas en una superficie con azúcar en polvo.
7. Luego cuando este un poco solido cortarlas en cuadritos o panelitas.

### Milky Sweets (English version)

#### Ingredients

- 250 grams Panela dark sugar, muscovado sugar. (Panela is also produced in some Asian countries, like India and Pakistan, where it is called Gur or Jaggery)
- 250 grams white sugar
- 100 milliliters water
- 2 litres milk
- 1 teaspoon sodium bicarbonate
- 1 spoon cornflour or cornstarch

## Preparation

1. Dissolve the cornstarch in a little milk.
2. In a big saucepan under high medium heat put the sugar or panela with the water to make a thick syrup.
3. When it is boiling add the milk stirring continuously so that lumps aren't formed.
4. Add the dissolved cornstarch, the bicarbonate of sodium and leave to boil a little, stirring continuously.
5. When this is thick, pour in a tin plating or mold.
6. Leaving to chill for several hours, and release from the mold in a surface dusted with icing sugar .
7. Then cut into squares.