

# Dulce de zuquini



## Preparación

Partir en cubos los zuquinis, en un sartén se pone a desleír con poca agua la panela, se agrega la mantequilla, la canela, un tris de sal y la ralladura de limón.

Se deja a fuego lento hasta observar la formación de miel. Dejar enfriar y consumir.



\* Foto de referencia





# Dulce de zuquini



Zuquini



Clavos  
de olor



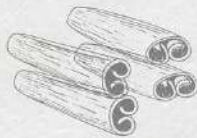
Agua



Mantequilla  
de vaca



Sal



Canela en astilla  
o en polvo



Ralladura de  
limón

## Ingredientes:

- 2 Zuquinis (si se prefieren verdes o amarillos)
- 1/2 libra de panela
- Clavos de olor
- Agua
- 3 cucharadas de mantequilla de vaca
- Sal
- Canela en astilla o en polvo
- Ralladura de limón

