

---

Dec 30, 2019 | Escrito por Daniel Escobar | 0

Foto: Referencial

Este postre se realiza con un fruto originario de los Altos Mirandinos donde se cultiva más y es familia de la cayota, calabaza o pepino. Suele comerse en las fiestas decembrinas y también se consume en el resto de Latinoamérica y España.

### Ingredientes para la receta de Cabello de Ángel:

1 kg de cabello de ángel

$\frac{3}{4}$  de litro de agua

$\frac{1}{2}$  kg de azúcar

$\frac{1}{2}$  kg de papelón troceado

1 cucharada pequeña de vainilla

### Preparación de la receta de Cabello de Ángel:

Cortar la fruta a lo largo para que no se cercenen las fibras o hilachas del cabello de ángel

Sancochar la fruta con suficiente agua

Preparan dos almibares finos: uno con papelón y el otro con azúcar blanca, por separado.

Verter el almibar en la olla junto con la fibra del fruto y se dejar a fuego medio, limpio de semillas.

Cuando el almíbar luzca transparente, añadir la vainilla.

Servir frío.

### Curiosidades:

En algunas versiones la mezclan con piña para potenciar el sabor.

Su nombre se debe a las hebras que forma la pulpa de la fruta que asemejan a hebras de cabello dorados, es un dulce almibarado pero su sabor y textura es única y deliciosa.

**Contenido Relacionado:** [Aprende a preparar dulce de Lechosa](#) [1]

### Categoría:

- [Recetas](#) [2]

### Addthis:

**Antetitulo:** Receta

**Del día:** No

**Créditos:** Recetavenezolana.com

**Titulares:** No

**Destacada:** No

**Source URL:** <http://radiomundial.com.ve/article/delicioso-dulce-de-cabello-de-%C3%A1ngel-para-fin->

[de-a%C3%B1o](#)

**Links:**

[1] <http://radiomundial.com.ve/article/aprende-preparar-dulce-de-lechosa>

[2] <http://radiomundial.com.ve/categoria/recetas>