

Alfandoque, dulce Huilense

El alfandoque, es un dulce proveniente del departamento del [Huila](#) al suroccidente del país. Este se deriva de la [panela](#) (Hecha del jugo de caña) la cual se pone a fuego lento para ser derretida, convirtiéndose en miel, para luego ser batida con una cuchara de palo hasta que de punto, es decir, que “blanquee” como es llamada popularmente por los campesinos hacedores en el Huila, se le agrega el jugo de limón para finalmente ser envueltos en hojas de plátano, las cuales le dan un sabor característico. No necesitan refrigeración, por tanto son dejados a temperatura ambiente.



Ingredientes

- Panela
- Jugo de limón

Utensilios

- Paila de barro
- Cuchara de palo
- Hojas de plátano

Este dulce, es utilizado en los restaurantes típicos de la región como postre después de cualquier comida, preferiblemente, sancocho o asado huilense lo cual, para quienes visitan el departamento, complementa el plato de una manera diferente.