

# PALITOS DE AZÚCAR CRISTALIZADO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

SI NO TIENES PACIENCIA..., NI TE LO PLANTEES...

## Ingredientes para 8 personas :

- 1 K de AZÚCAR
- 1 VASO de AGUA
- COLORANTE LÍQUIDO CON SABORES

## Preparación:

### Paso 1

PONEMOS EN UN CAZO 3 VASOS DE AZÚCAR Y EL VASO DE AGUA Y LO PONEMOS A FUEGO MEDIO HASTA QUE OBTENGAMOS UN JARABE ESPESO. PREPARAMOS 4 VASOS DE PLÁSTICO PONEMOS UNAS 5 GOTITAS DEL COLORANTE CON SABOR QUE PREFIERAS. REPARTIMOS EL ALMÍBAR ENTRE LOS 4 VASOS Y DEJAMOS 5 MINUTOS A QUE TEMPLE.

### Paso 2

PONEMOS UN VASO CON AZÚCAR. MOJAMOS LOS PALOS DE BROCHETA EN EL ALMÍBAR DE COLOR QUE QUERAMOS Y MOJAMOS EN EL VASO DE AZÚCAR Y LO PONEMOS EN EL VASO CON EL ALMÍBAR CON CUIDADO. DEBE QUEDAR 1 CM. POR ENCIMA DEL FONDO Y SIN TOCAR LOS LATERALES. LOS SUSPENDAMOS CON LA AYUDA DE PINZAS O LO QUE TENGAMOS MÁS A MANO. LAS DEJAMOS SIN TOCAR EN UN LUGAR SOLEADO Y FRESCO. ¡ES MUY IMPORTANTE NO TOCAR AL MENOS EN UNA SEMANA!!!

### Paso 3

CUANDO VAMOS QUE EL AZÚCAR SE HA CRISTALIZADO, CON LA AYUDA DE UNA CUCHARILLA ROMPEZOS EL CRISTAL SUPERIOS CON CUIDADO Y SACAMOS LOS PALITOS Y LOS PONEMOS A SECAR SOBRE UNOS VASOS LIMPIOS. CUANDO YA ESTÉN SECOS (APROXIMÁDAMENTE 6 HORAS MÍNIMO), LOS DECORAMOS Y SERVIMOS. LAS PODEMOS CONSERVAR EN UN RECIPIENTE HERMÉTICO UNOS 6 MESES.

