

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** ChefB



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Se utiliza en la elaboración de helados y otras preparaciones ;)

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de azúcar
- 300 ml de agua
- 5 g de ácido cítrico (se puede usar zumo de limón)
- 5 g de bicarbonato sódico

## Preparación:

### Paso 1

Mezclar el ácido cítrico con el azúcar y el agua y llevar al fuego. Cuando empiece a hervir retirar del fuego y dejar enfriar a unos 50° C, entonces añadir el bicarbonato sódico para equilibrar el pH y mezclar bien. El líquido se pondrá blanquecino, pero volverá a tomar el color pajizo cuando se enfríe. Si se crea una capa blanca en la superficie basta con retirarla antes de cerrar. Podemos conservar el azúcar invertido en un tarro con cierre hermético en la despensa.