PALITOS DE AZÚCAR CRISTALIZADO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
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 LATERARES. LOS SUSPENDEMOS 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 VMOS 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.