TERRONES DE AZÚCAR A LA CANELA



Creador: MARIBEL Recetizador: Diego Bueno



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Se le puede anadir al azúcar colorantes y hacerlos de colores surtidos.

Ingredientes para 10 personas:

- 250 GRS. de AZUCAR
- 1 CUCHARADITA de AGUA
- PUNTA DE CUCHILLO DE CANEL

Preparación:

Paso 1

Mezclamoz el azúcar con el agua y la canela hasta que este todo bien integrado. Metemos el azúcar en moldes bien apretada y los metemos al microondas a máxima potencia durante treinta o cuarenta segundos, dejamos enfríar y desmoldamos, lo ponemos en tarros de cristal y listo.