

TERRONES DE AZÚCAR A LA CANELA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL **Recetizador:** eva de la torre



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Se le puede añadir 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

Mezclamos 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 enfriar y desmoldamos, lo ponemos en tarros de cristal y listo.