

ALMÍBAR DE CHANCACA



INGREDIENTES

250 grs de chancaca

1 litro de agua

Cascara de naranja

60 grs de maicena

5 cc de esencia de
vainilla

PREPARACION

1. Hacer un mice in place.
2. En una olla agregar 1 litro de agua
3. Incorporar la chancaca ,canela,cascara de limón o de naranja y la esencia de vainilla
4. Cocinar hasta que se disuelva la chancaca
5. En 50 cc de agua fría disolver la maicena y agregar a la preparación para dar espesor
6. Una vez fritas las sopaipillas ,agregar a la olla del almíbar y dejar en reposo hasta servir
7. Servir tibias