



Melaza

Ingredientes:

- 300 gr piloncillo
- 100 ml agua
- 1/2 rama de canela
- 3 clavos
- c/s ralladura de naranja

Equipo:

- Sartén
- Taza
- Frasco vidrio
- Colador

1



Rallar el piloncillo.

2



Agregar a un sartén el piloncillo, agua, clavos, ralladura de naranja y canela.

3



Calentar hasta que dé el primer hervor y retirar del fuego.

4



Dejar hervir por segunda vez y retirar del fuego. Repetir el hervor por tercera vez y dejar enfriar.

5



Pasar por un colador.

6



Servir la melaza tibia a un bote de vidrio esterilizado (hervir en agua) y tibio (para que no se rompa).

3/4 T - 5 min