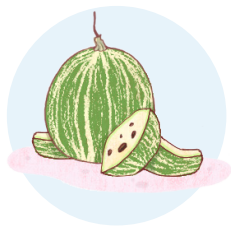


Dulce de cabello de ángel

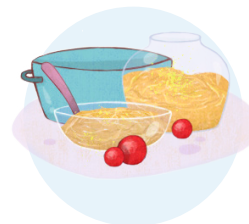
¡COMO CAÍDO DEL CIELO!

Ingredientes:

1 fruta de cabello de ángel
Especias (una rama de canela,
cinco clavos de olor)
Azúcar (de acuerdo con el peso
escurrido de la fruta)
Agua
Esencia de vainilla



1. Pela la fruta a lo largo, de manera que se puedan formar las hebras del cabello. Luego pon a sancochar las tiras de fruta con las especias hasta que estén blandas. Retira las semillas y las especias.



2. A continuación, deshilacha con la ayuda de un tenedor para sacar poco a poco las delgadas hebras. Aparte, haz un almíbar guardando la siguiente proporción: por cada kilo de fruta, se añade un kilo de azúcar.

3. Deja cocinar el almíbar hasta que tenga punto. Después agrega los cabellos de ángel y continúa cocinando hasta que esté espeso y las tiras transparentes. Baja del fuego y agrega un poquito de esencia de vainilla.

4. Para decorar la mesa de Nochebuena, puedes meter el dulce en frascos de vidrio, decorados con motivos angelicales.



CONTENIDO DESCARGADO
DE LA SECCIÓN MÚSICA DEL
PORTAL WEB «CANTO Y CUENTO».
IMPRIMIR EN FORMATO CARTA