

Arequipe

Ingredientes:

1 kg Azúcar
0.5 cucharada/s Bicarbonato
1 palo/s Canela en rama
3 litro/s Leche

Sal

Elaboración:

Así se hace este dulce, hay varias recetas según la región en Colombia

Se ponen todos los ingredientes en una paila preferiblemente de cobre y se deja hervir a fuego lento, sin necesidad de revolverse, hasta que se vea espeso.

Entonces se bate con una cuchara grande de madera, y cuando empiece a verse el fondo de la paila, se retira del fuego y se vierte en otro recipiente cualquiera.

*Mavillum
Miguel Pujadas*