

Almíbar de Pedro Ximénez

Gerichtart: Varios · Untertyp: Glaseados · Herkunft: Mesacamilla · Autor: Mavillum

ZUTATEN

50 gr	Agua
100 gr	Azúcar
50 gr	Almíbar de Pedro Ximénez

ZUBEREITUNG

Pon en un cazo el agua con el azúcar y lleva a ebullición.
Cuece 2–3 minutos hasta que el azúcar se disuelva bien.
Retira del fuego y añade el Pedro Ximénez. Mezcla.
Deja templar antes de usar.