

Dulce rosas rojas

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Alexia

INGREDIENTES

0

2 taza/s Rosas — petalos rojos

1,50 taza/s Azúcar

2 taza/s Agua — fría

0,50 taza/s Zumo de limón

4 cucharada/s Agua rosas

ELABORACIÓN

Poner los pétalos de rosas a macerar con 2 tazas de agua por un día. Al día siguiente calentar a fuego medio con el azúcar y jugo de limón hasta que tome aspecto de dulce transparente. Dejar enfriar y agregar el agua de rosas. Se sirve de postre. La mejor rosa es la trepadora, ya que la rosa común es menos tierna. espero les guste.