

Almíbar de Pedro Ximénez

Tipo de plato: Varios | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

50 gr Agua

100 gr Azúcar

50 gr Almíbar de Pedro Ximénez

ELABORACIÓN

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.