

Arequipe

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0
1 kg Azúcar
0,50 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.