



Curso mesas dulces
con Alma Obregón

El almibar (tarta)



Herramientas

- ⦿ Cazo
- ⦿ Pincel para almibarar



Ingredientes

- ⦿ 80 g de azúcar blanco
- ⦿ 80 ml de agua

Elaboración

Calentamos el azúcar con el agua hasta que la mezcla hierva y el azúcar se disuelva. Retiramos del fuego, incorporamos el extracto, aroma o bebida alcohólica que se indique en la receta y dejamos templar. Si te sobra puedes almacenarlo en la nevera hasta 1 mes.

Ideas para darle sabor:

- ⦿ Una vaina de vainilla abierta por la mitad con sus semillas o extracto de vainilla o vainilla en pasta.
- ⦿ Extracto de café.
- ⦿ Extracto de naranja, limón.
- ⦿ Un palito de canela.
- ⦿ 15ml limoncello.
- ⦿ 30ml baileys, crema de orujo, licor de caramelo, licor de café...
- ⦿ 25ml ron, vodka, kirsch...
- ⦿ Extracto de menta.
- ⦿ Otros aromas al gusto.