

CALDA DE AÇÚCAR

CONFEÇÃO



1. Colocar a água e o açúcar na taça. Com o acessório misturador, programar velocidade 3, durante 30 segundos, para dissolver o açúcar.

2. Adicionar a casca de limão e o pau de canela. Programar 100°C durante 10 minutos, sem velocidade.

3. Juntar o rum à calda, programar velocidade 3, durante 30 segundos.

INGREDIENTES

- 250 G DE AÇÚCAR
- 250 ML DE ÁGUA
- CASCA DE 1/2 LIMÃO
- 1 PAU DE CANELA
- 1 COLHER DE SOPA DE RUM