

# 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