

ALEGRÍAS

(10 piezas aprox.)

INGREDIENTES:

100g de amaranto
40g de piloncillo granulado
20g de miel
20g de agua
1/2pza de jugo de limón
50g de frutos secos tostados (nuez, pistache, almendra, etc)



UTENSILIOS Y EXTRAS:

Aros o cortadores
Aceite

PROCEDIMIENTO:

- 1 Ingresa al vaso el piloncillo, miel, limón y agua. Calienta en modo tetera a 95°
 - 2 Vierte la mezcla sobre el amaranto y semillas tostadas y remueve con la espátula hasta integrar.
 - 3 Engrasa el interior de los cortadores y colócalos sobre una superficie plana.
 - 4 Coloca varias cucharadas y presiona firmemente con una cuchara o una superficie plana como un vasito.
- Deja enfriar y secar al menos 3 horas antes de desmoldar.

Enjoy!