

Canelazo

Ingredientes

- 2 tazas de agua
- 84 gramos de panela
- 1/2 taza de aguardiente
- 2 astillas de canela
- azúcar blanco para el borde de la taza
- 1 limón

Instrucciones

1. Lavar bien la panela.
2. Poner en una olla el agua con la panela y la canela. Dejar hervir hasta que la panela se derrita completamente, retirar del fuego.
3. Mezclar bien con cuchara de madera, el agua de panela con el aguardiente.
4. Servir en vasos o copas resistentes al calor, con azúcar en el borde (*escarchados*).
5. Para escarchar: Pasar un trozo de limón por el borde de todo el vaso o copa.
6. Poner azúcar blanco en un plato pando. Poner la boca del vaso o copa sobre el sobre el azúcar, de tal manera que quede uniforme.
7. Dejar secar unos minutos para que el azúcar compacte. Reservar para el momento de servir.
8. Vertir el canelazo en el vaso, cuidando que el líquido no dañe la escarcha.
9. Decorar con astilla de canela en cada vaso, servir caliente.

Notas de la Receta

Para consumo de adultos exclusivamente por el contenido de licor.

La cantidad de la panela es aproximada para tener más o menos una idea. Lo importante es que el agua de panela no quede demasiado dulce.

Se puede usar limón amarillo o verde.

