Agua de Panela

Description

Agua de Panela or Sugar Cane Tea is a popular drink in Colombia. You can have it cold or hot. The natural molasses in this sugar gives it a rich treacle taste.(Panela is also produced in some Asian countries, like India and Pakistan, where it is called Gur or Jaggery).

Agua de Panela or Sugar Cane Tea **(English version below)**

Ingredientes para 4 bebidas

- 1 litro de agua
- 1/2 taza de panela o azúcar de caña no refinada como mascabado o muscovado.(La panela también es producida en algunos países asiáticos, como la India y Pakistán, donde se le denomina Gur o Jaggery).
- 2 astillas de canela (Opcional)
- Jugo de 1 limón (Opcional)

Preparación

1. En una olla se coloca el agua, canela y la panela a hervir hasta que la panela o azúcar se derrita completamente.
2. Se retiran las astillas de canela y se sirve caliente o fría.
3. Se puede agregar el limón al servir.

Sugar Cane Tea **(English version)**

Ingredients for 4 drinks

- 1 litre water
- 1/2 cup Panela, dark brown muscovado sugar (Panela is also produced in some Asian countries, like India and Pakistan, where it is called Gur or Jaggery)
- 2 cinnamon sticks (optional)
- Juice of 1 lemon (optional)

Preparation

1. In a pot, place the water, cinnamon and brown sugar to boil until the sugar is completely dissolve.
2. Take out the cinnamon sticks and serve hot or cold.
3. You can add lemon to serve.