



Canelazo

Description

This drink is a favourite for cold and rainy days typical of Bogota. One is enough to make you feel nice and warm.

Canelazo o Sugar Tea with Aniseed. (English version below)

Ingredientes

- 1 1/2 medida de aguardiente, Sambuca o cualquier otro licor anisado
- 1 1/2 taza de agua de panela o te de dulce de azúcar de caña o te de azúcar no refinada como muscovado. (La panela también es producida en algunos países asiáticos, como la India y Pakistán, donde se le denomina Gur o Jaggery)
- 4 astillas de canela
- Jugo de 1 limón

Preparación

1. En un recipiente refractario o resistente al calor, se mezcla el aguardiente y el agua de panela (o te de azúcar), se agrega la canela y se calienta al baño María, sin dejarlo hervir.
2. Se sirve caliente en copas de vidrio gruesas (o en UK se encuentran vasos de vidrio para café), y se escarchan con azúcar.

Nota:

Para escarchar una copa, se humedece con jugo de limón u otro liquido el borde de un vaso o copa y luego se impregna de azúcar o sal, según el caso.

Canelazo or Sugar tea with aniseed. (English version)

Ingredients for 4 drinks

- 1 1/2 measure of aguardiente (Literal translation is fire water), Sambuca or any other aniseed alcohol
- 1 1/2 taza of brown sugar tea or Agua de Panela (Panela is also produced in some Asian countries, like India and Pakistan, where it is called Gur or Jaggery).
- 4 sticks of cinnamon
- Juice of 1 lime

Preparation

1. Place the ingredients In a heat proof recipient and put on the heat a Mary's Bath or "bain marie".
2. Serve hot in a thick glass (coffee glass) and sprinkle with sugar and crystallised lemon or orange.