



## Dulces de Tamarindo

### Description

**Este es un plato típico de la costa Colombiana. Un postre muy fácil de hacer y además es uno de los miles de usos que podemos hacer con este delicioso y exótico producto.**

### Dulces de Tamarindo -Tamarind's Sweets (English version below)

#### Ingredientes

- ½ taza de agua
- 1 paquete de pasta de tamarindo (concentrado)
- 1 cucharada de miel
- 1 pizca de sal
- Azúcar, para espolvorear

#### Preparación

1. En una olla colocar la pasta de tamarindo, agua y dejar en remojo por una hora.
2. Luego cocinar a fuego medio, revolviendo constantemente.
3. Agregar la miel, sal y seguir batiendo hasta que se disuelva completamente la miel.
4. Dejar hervir y continuar la cocción hasta que la mezcla de caramelo se reduce en alrededor de 1 /3 parte o hasta que esté un poco espesa pero no quemada.
5. Retirar la olla del fuego y dejar que enfríe un poco.
6. Luego vierta la mezcla sobre una bandeja de horno y extender la mezcla un poco.
7. Colocar la bandeja por 1 hora en la nevera hasta que esté completamente firme.
8. Retirar la bandeja de la nevera y con la ayuda de una cucharita engrasada, hacer pequeñas bolitas de la mezcla de tamarindo.
9. Pasar las bolitas de tamarindo por un plato con azúcar hasta que se forme una capa.
10. Luego se pueden consumir o guardar en un recipiente hermético en la nevera.

### Tamarind's Sweets (English version)

**This is a typical dish of the Colombian coast. A very easy dessert to make and it is one of the thousands of uses that we can do with this delicious and exotic product.**

#### Ingredients

- ½ cup water
- 1 package of tamarind paste (concentrate)
- 1 tablespoon honey
- 1 pinch of salt
- Sugar, for dusting

### **Preparation**

1. In a saucepan place the tamarind paste, water, and leave to soak for an hour.
2. Then cook over medium heat, stirring constantly.
3. Add honey, salt and continue beating until the honey is completely dissolved.
4. Let boil and continue cooking until the caramel mixture is reduced by about 1 /3 or until slightly thick but not burnt.
5. Remove pan from heat and let cool slightly.
6. Then pour the mixture onto a baking tray and spread the mixture a little.
7. Place the tray for 1 hour in the refrigerator until completely firm.
8. Remove the pan from the fridge and with the help of a greased spoon, make small balls of the mixture of tamarind.
9. Roll the tamarind balls for a bowl with sugar until a layer is formed.
10. Then they can be consumed or stored in an airtight container in the fridge.