



Melado de Caña

Description

Melado de Caña -Cane Molasses (English version below)

Ingredientes

- 1 libra de panela o azúcar morena o azúcar muscovado o demerara
- 2 tazas de agua
- El jugo de ½ limón

Preparación

1. Poner la panela en una olla suficientemente grande con el agua.
2. Cocer a fuego medio hasta que la panela este completamente disuelta.
3. Dejar hervir hasta que espese revolviendo constantemente con una cuchara de palo.
4. Una vez este espesa, agregar el jugo de limón para prevenir que se solidifique o azucare la mezcla.

Cane Molasses (English version)

Ingredients

- 1 pound brown sugar, muscovado sugar or demerara sugar
- 2 cups water
- Juice of ½ lemon

Preparation

1. Put the brown sugar in a large pot with enough water.
2. Cook over medium heat until brown and the sugar is completely dissolved.
3. Boil until thickened, stirring constantly with a wooden spoon.
4. Once this thick, add the lemon juice to prevent solidify the mix.