



Melcochas

Description

Melcochas – Brown Sugar Sweets (English version below)

Ingrediente para 20 a 30 melcochas

- 1 panela de una libra o 500 gramos de azúcar morena Demerara, Muscovado o Piloncillo
- 1 taza de agua
- 1 cucharada de esencia de vainilla, esencia de coco o jugo de limón (opcional)
- Mantequilla o aceite de oliva
- Una bandeja de mármol o metal
- Papel parafinado o celofán para envolver
- Palitos de paleta o pinchos (opcional)

Preparación

1. En una olla mediana colocar el agua, la panela esencia deseada a fuego medio alto.
2. Dejar que se disuelva completamente el azúcar o la panela hasta formar un caramelo espeso.
3. Cocinar sin revolver a fuego lento una vez empieza a hervir.
4. Probar el punto de caramelizar con una cuchara tomar una pequeña cantidad dentro de una taza con agua. Debe formar unos hilos gelatinosos.
5. Una vez esté completamente caramelizada verter lentamente toda la mezcla sobre una bandeja de mármol o metal previamente engrasada con mantequilla o aceite de oliva.
6. Permita que enfríe un poco la mezcla antes de manipularla.
7. Luego con la ayuda de una espátula metálica empieza a despegar los bordes de la mezcla del mármol.
8. Cuando la mezcla esta ligeramente tibia, engrásese las manos con mantequilla o aceite de oliva.
9. Estire la melcocha una y otra vez hasta que aclare de color y este mas solida.
10. Con unas tijeras corte algunos pedazos y estírelos y enróllelos en forma de cuerda o barritas.
11. Se pueden colocar palitos para hacer colombinas o chupetas de melcocha.
12. Engrase papel parafinado o celofán y envuelva las melcochas para que permanezcan frescas.

Brown Sugar Sweets (English version)

Ingredient for 20-30 Sweets

- 1 panela- piloncillo, Gur, Jaggery Goor or 500g Demerara or Muscovado Sugar
- 1 cup water
- 1 tablespoon vanilla essence, coconut essence or lemon juice (optional)
- Butter or olive oil
- A metal or marble tray
- Wax paper or cellophane wrapping
- Popsicle sticks or skewers (optional)

Preparation

1. In a medium saucepan place water, panela essence on a medium-high heat .
2. Allow the sugar or brown sugar to completely dissolve to a thick caramel.
3. Cook without stirring over low heat until it starts to boil.
4. Check the caramelized point with a spoon to make a small amount into a cup of water. It should form a gelatinous liquid.
5. Once it is completely caramelized slowly pour the entire mixture onto a marble or metal tray greased with butter or olive oil.
6. Let the mixture cool down before handling.
7. Then, with the help of a metal spatula fold over the edges of the mixture onto the marble.
8. When the mixture is slightly warm, grease your hands with butter or olive oil and stretch the mixture again and again until it clears the colour and is more solid.
9. Using scissors cut a few pieces and stretch them and roll into a rope or bars.
10. You can place sticks to make sweet lollipops. (Optional)
11. Grease wax paper or cellophane and wrap the sweets to remain fresh.