

Sirope de menta natural



INGREDIENTES para 6 personas:

- 300 de agua
- 200 g de azúcar (o Sucrafor)
- 40 g de zumo de limón
- 50 g de menta fresca (solo las hojas)
- 6 gotas de colorante alimentario verde (opcional)

Accesorios útiles: 1 tarro para conservas con tapa de rosca y colador de malla fina.

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el agua, el azúcar y el zumo de limón. Sin poner el cubilete, programe 20 min/varoma/vel 2. Deje templar durante 10 min o hasta que la temperatura baje a 80°C.
2. Agregue las hojas de menta y el colorante verde y triture 1min/vel 10. Deje 5 minutos en infusión y cuele a través de un colador de malla fina colocado sobre un tarro. Reserve en el frigorífico y utilice a su conveniencia.

Sugerencia: Utilice el sirope de menta para acompañar helados, elaborar cócteles, decorar postres. Si quiere un sirope natural pero sin calorías puede utilizar Sucrafor para elaborarlo. Se utiliza la misma cantidad que de azúcar.