

POSTRES

CAMELO SIN AZÚCAR



Ingredientes:

- 60 g de sirope de maple de alulosa
- 1/4 de cucharadita de bicarbonato de sodio

Preparación

- Para usar en postres o comer con lo que quieras.
- Poner en un bowl apto para la microonda 60 g de sirope de maple de alulosa + 1/4 de cucharadita de bicarbonato de sodio.
- Mezclar muy bien y llevar al microondas por 1 minuto.
- Pasado el minuto abrir, mezclar y volver a poner en el microondas por 30 segundos más.
- Sale burbujeando y un color caramelo más intenso. A medida que se enfría va a tomar más de consistencia.

