Azúcar invertido

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Lilyth

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Se ustiliza en la elaboracón de helados y otras preparaciones ;)

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de azúcar
- 300 ml de agua
- 5 g de ácido cítrico (se puede usar zumo de limón)
- 5 g de bicarbonato sódico

Preparación:

Paso 1

Mezclar el ácido cítrico con el azúcar y el agua y llevar al fuego. Cuando empiece a hervir retirar del fuego y dejar enfriar a unos 50º C, entonces añadir el bicarbonato sódico para equilibrar el pH y mezclar bien. El líquido se pondrá blanquecino, pero volverá a tomar el color pajizo cuando se enfríe. Si se crea una capa blanca en la superficie basta con retirarla antes de cerrar. Podemos conservar el azúcar invertido en un tarro con cierre hermético en la despensa.