



ALEGRÍAS

RENDIMIENTO: 15 piezas (725 g aprox.) • **TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 2 horas • **CADUCIDAD:** 6 meses
AHORRO: 15% con respecto del producto comercial

INGREDIENTES

- 3/4 de taza de agua purificada
- 1 1/2 tazas de azúcar morena (estándar)
- 2 cucharadas de piloncillo rallado
- 1 1/4 cucharadas de jugo de limón
- 5 tazas de amaranto reventado*
- Unas gotas de aceite para engrasar

* Se consigue en tiendas naturistas o de autoservicio.

UTENSILIOS

- Cacerola de 5 litros
- Molde de vidrio refractario
- Papel celofán o recipiente de plástico con tapa hermética

PROCEDIMIENTO

1. Vierte el agua en la cacerola y agrega el azúcar, el piloncillo y el jugo de limón. Pon a fuego alto y agita con la cuchara hasta

que el caramelo alcance la consistencia de bola blanda.

2. Retira la cacerola del fuego y agrega el amaranto reventado. Revuelve para mezclar y distribuir el caramelo en el amaranto de manera uniforme.
3. Engrasa el molde refractario con las gotas de aceite, vierte la mezcla, acomódala para formar un rectángulo y compáctala. Pon a enfriar.
4. Cuando aún esté un poco caliente, pero ya firme, corta las alegrías en rectángulos con un cuchillo humedecido para evitar que se peguen.

RECOMENDACIONES

- Al hacer el caramelo, junto con el jugo de limón, puedes añadir una cucharadita de esencia de vainilla para mejorar el sabor y el aroma del producto.

• Cuando agregues el amaranto, puedes añadir también un cuarto de taza de pasitas o nueces para hacer las alegrías más nutritivas.

• En vez de recortarlas en rectángulos, puedes utilizar moldes individuales de galletas para darles formas distintas.

CONSERVACIÓN

Envuelve cada una de las alegrías con papel celofán o guárdalas en un recipiente de plástico con tapa hermética. Consérvalas en la alacena.