NUESTRAS RECETAS

CARAMELOS DE GOMA DE PACHARÁN (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 6 hojas de **Gelatina**
- 250 ml de **Pacharán Panizo**
- 50 gramos de Azúcar Blanca

PREPARACIÓN:

1. Hidratar las hojas de **gelatina** en agua tibia.
2. Verter 125 ml. de **Pacharán Panizo** junto con el azúcar en un cazo a fuego lento.
3. Una vez integrado el **azúcar**, añadir las hojas de gelatina escurridas; remover la mezcla hasta que esté todo bien disuelto.
4. Añadir los 125 ml. restantes y seguir removiendo; evitar llegar al punto de ebullición.
5. Untar los moldes con un poco de aceite y/o azúcar glas para poder demoldarlos más fácilmente.
6. Verter la mezcla en los moldes, dejar enfriar a temperatura ambiente durante, al menos, 12 horas.
7. Desmoldar con cuidado. Los caramelos se pueden consumir pasándolos por azúcar glas antes, dependiendo del gusto.