

Almíbar

Ingredientes:
200 gr de agua
200 gr de azúcar

Procedimiento:

Mezclamos los ingredientes en un recipiente que pueda ponerse en microondas y lo calentamos tres minutos en él, lo retiramos y volvemos a mezclar para que se acabe de disolver el azúcar y lo colocamos otros tres minutos.

Podemos darle el sabor que queramos Siempre que lo utilices, no lo hagas directamente desde el recipiente en el que lo tienes, coloca un poco del almíbar en un recipiente y utilízalo desde ahí, porque de esta manera evitarás que las migas que se quedan en el pincel a medida que pincelas el almíbar en el bizcocho ensucien el almíbar que te sobre, y así podrás guardar lo que no utilices en la nevera hasta dos semanas. Nosotros utilizamos para humedecer el bizcocho un pincel ancho/brocha, pero puedes utilizar una cuchara o un biberón.