



HOJA DE ACTIVIDADES

CARAMELO DE ROCA

LO QUE NECESITARÁS:

2 TAZAS de agua

4 TAZAS de azúcar + 1/2 TAZA para recubrir

1/2-1 CDTA de saborizante

2-4 GOTAS de colorante alimentario

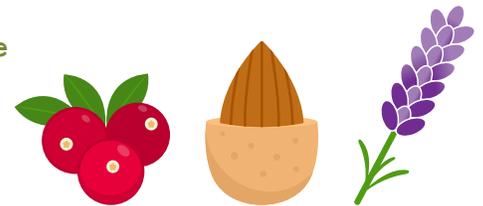
Palillos de madera

Jarras o vasos de cristal



PASO 1: ¡CALIÉNTALO! En una cacerola o sartén, calienta el agua a fuego medio hasta que empiece a hervir. Agrega el azúcar una taza a la vez, asegurándote de revolver de vez en cuando. Una vez que se disuelva el azúcar, retira la sartén del fuego y déjala refrescar.

PASO 2: AGREGA UN POCO DE SABOR Añade sabor a la solución de azúcar. Los sabores afrutados como la naranja, la fresa o la cereza son de los preferidos, pero otros como almendra o lavanda también son opciones deliciosas para adultos. Este es también el momento perfecto para agregar unas gotas de colorante para alimentos.



PASO 3: PREPARA TUS BROCHETAS Mientras se enfría la mezcla, lava los frascos de cristal. Toma los palillos de madera y cuidadosamente sumérgelos en la solución de azúcar. Vierte el azúcar extra (1/2 taza) en un plato y enrolla las brochetas en el azúcar hasta cubrirlas. Finalmente, utiliza una pinza de ropa para sujetar cada brocheta, y colgarlas dentro de las jarras o vasos.

PASO 4: OBSERVA + ESPERA Una vez que la solución de azúcar restante esté completamente fría, llena los frascos de cristal. Coloca una brocheta recubierta de azúcar dentro de cada frasco (una por frasco), velando de que no toque la superficie del mismo. Con cuidado, cubre los frascos con una envoltura de plástico para asegurarte de que no entren insectos. Dejar las brochetas en la solución por más tiempo hará que el caramelo de roca sea más grande.

PASO 5: ¡COME + DISFRUTA! Destapa los frascos y retira las brochetas. ¡Deben estar abultadas, azucaradas y listas para comer!