Limonade Aguapanela de Colombie

Description

[vc_row][vc_column width= »1/3?][vc_column_text]

Aujourd’hui direction la Colombie avec cette recette de limonade Aguapanela. La panela (pain de vesou, rapadura ou autre selon l’endroit) est en fait du **jus de canne à sucre non raffiné** cuit à haute température, puis refroidi afin d’obtenir un « pain » de canne à sucre. Pour casser ce pain, il ne faut pas avoir peur, on sort la grosse artillerie : un marteau. Il est très dur à casser, faites donc attention à ne pas vous blesser. Ici, je vous parlerai de la version froide, vu que l’été arrive. Mais il existe aussi une version chaude, qui est délicieuse. Chaud ou froid, moi j’adore !

default watermark

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_single_image image= »3963? img_size= »full » style= »vc_box_rounded »
onclick= »zoom »][/vc_column][/vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Recette de limonade Aguapanela

[/vc_column_text][/vc_column][/vc_row][vc_row equal_height= »yes » content_placement= »top » css= ».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;} »][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]1,5L de limonade[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]

Préparation 5 min

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]

Cuisson 10 min

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]Niveau facile[/vc_column_text][/vc_column][/vc_row][vc_row][vc_column width= »1/3?][vc_column_text css= ».vc_custom_1621784360341{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Ingrédients

- 150g de panela (pain de vesou)
- 1,5L d'eau
- jus de 2 citrons
- beaucoup de glaçons

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_column_text]

Etape par étape

1. Faire chauffer dans une casserole l'eau et la panela (pain de vesou). Laisser chauffer jusqu'à dissolution complète.
2. Verser ensuite dans une carafe et laisser refroidir, d'abord à l'air libre environ 30 min, puis au frigo 2h.
3. Ajouter ensuite le jus de citron.
4. Servir avec de nombreux glaçons, ou encore mieux, de la glace pilée. Déguster très frais.

Je mets maximum 150g de panela pour 1,5L d'eau, car je préfère quand ce n'est pas trop sucré. Vous pouvez aller jusqu'à 200g de panela pour 1,5L d'eau, si vous aimez les boissons très sucrées.
[/vc_column_text][/vc_column][/vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column width= »1/6?][/vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_message message_box_color= »mulled_wine » icon_fontawesome= »fa fa-camera » css= ».vc_custom_1578330895116{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

default watermark

Si vous cuisinez les recettes du blog, n'hésitez pas à prendre le résultat en photo et à le publier sur les réseaux sociaux avec la mention **@vidaypimienta** ou le hashtag **#vidaypimienta**

Par avance merci de votre collaboration et bonne cuisine !

[/vc_message][/vc_column][vc_column width= »1/6?][/vc_column][/vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column][vc_separator color= »mulled_wine » border_width= »3? el_width= »50?][/vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type= »post » max_items= »-1? style= »lazy » items_per_page= »4? show_filter= »yes » element_width= »3? gap= »10? orderby= »rand » item= »basicGrid_NoAnimation » initial_loading_animation= »none » grid_id= »vc_gid:1621784424237-988d061d-989c-0? taxonomies= »98, 184? filter_source= »category »][/vc_column][/vc_row]

CATEGORY

1. Apéritif
2. Coin sucré

POST TAG

1. boisson
2. latinoaméricain

Categorie

1. Apéritif
2. Coin sucré

Tags

1. boisson
2. latinoaméricain

date créée
23/05/2021
Auteur
admin

default watermark