AQUÍ SÍ PASA BOGOTÁ MI CIUDAD MI CASA

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ESTRATEGIA IEC PERDIDA Y DESPERDICIO- SESION 11.

CIAI GRUPO 13



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ

ELABORACIÓN DEL DULCE DE CÁSCARA DE NARANJA





PASO 1. Gramaje de la preparación

METODOLOGÍA







1. Lavar bien la cascara y cortar la.
2. Agregar agua para hervirla por 10 min, para quitar el amargo. Luego botar el agua.
3. Adicionalmente agregar el azúcar ya pesada
4. Cocinar la cáscara con el azúcar a fuego medio por 30-50 min hasta que quede caramelizada.

AQUÍ SÍ PASA BOGOTÁ MI CIUDAD MI CASA

GRACIAS...

BOGOTÁ