AQUÍ SÍ PASA BOGOTÁ MI CIUDAD MI CASA

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ESTRATEGIA IEC PERDIDA Y DESPERDICIO- SESION 12.

CIAI GRUPO 13



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ

ELABORACIÓN DEL YOGURT CON CÁSCARA DE FRUTAS.



CÁSCARA FRUTA



AZÚCAR



YOGURT

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.
5. Dejar reposar la cáscara caramelizada, luego agregarla al yogurt.

AQUÍ SÍ PASA BOGOTÁ MI CIUDAD MI CASA

GRACIAS...

BOGOTÁ