

image not found or type unknown



www.juventudrebelde.cu

image not found or type unknown



**Este postre es muy fácil de preparar, hazlo y comparte con nosotros tu experiencia** Autor: Revista Artechef Publicado: 13/06/2019 | 06:25 pm

## Sopita de miel

Este viernes **Cocina con JR** te invita a preparar otro postre, que además es bien sencillo de hacer

**Publicado: Jueves 13 junio 2019 | 08:40:47 pm.**

**Publicado por: Loraine Bosch Taquechel**

Hoy **Cocina con JR** te invita a preparar otro postre, que además es bien sencillo de hacer.

No forma parte de la cocina tradicional cubana, pero es una buena opción para hacer en nuestras casas, y sus ingredientes son fáciles de conseguir.

Como nota aclaratoria te comentamos que en caso de que no sepas preparar el almíbar, o no tengas melao de caña, puedes usar miel. Sin más, acá está la receta de «sopita de miel».

Anímate a prepararlo y comparte con nosotros tu experiencia.

### Ingredientes:

- 1lb de pan (Del día anterior)
- 690 ml de melado de caña o almíbar
- Anís en grano
- 6 g de canela en rama
- 2 g de cáscara de limón

- 230 g de ajonjolí
- 230 g de maní

## **Elaboración:**

- Cortar el pan en rodajas de 1/2 cm
- Tostar el maní y el ajonjolí
- Poner el melao al fuego en una cazuela con los ingredientes saborizantes (anís, canela, nuez moscada y cáscara de limón)
- Cuando comience a hervir, disminuir el fuego para que no se derrame
- Introducir las rodajas de pan para mojarlas bien
- En una bandeja polvorear con el maní y el ajonjolí mezclado, colocar las rodajas de pan y polvorearlas por encima con maní y ajonjolí
- Presentar en plato de postre

**Fuente: Revista Artechef**

<http://www.juventudrebelde.cu/suplementos/cocina-con-jr/2019-06-13/sopita-de-miel>

**Juventud Rebelde** | Diario de la juventud cubana  
Copyright © 2017 Juventud Rebelde