

¡Endulza tus recetas con siropes y jarabes!

¡Endulza tus recetas con siropes y jarabes!

[imprimir](#)



Siempre te animamos a que pruebes nuevas maneras de condimentar tus platos. ¡Hay vida más allá del [aceite](#), la [sal](#) o el [azúcar](#)! Abre tu mente y prueba los **siropes y jarabes** para enriquecer tus platos.

Estas son nuestras propuestas:

- **Sirope de agave:** Se extrae de las hojas del agave, una planta parecida al cactus, y tiene un aspecto similar a la miel. Endulza el doble que el azúcar,

pero ¡ojo!, porque también posee más calorías. Añádelo en bebidas, yogures o batidos, o prueba a utilizarlo en repostería cuando hagas galletas, tartas o pasteles.

- **Sirope de arce:** Se elabora a partir de la savia de arce. A menudo lo habrás visto acompañando las típicas tortitas de las películas americanas. Su sabor suave y dulce es perfecto para postres y desayunos como gofres, creppes y helados, pero también se usa en recetas como carnes al horno para dar un toque aromático.
- **Sirope de maíz:** Se crea a partir del almidón de maíz. Es muy usado para hornear o hacer caramelos, y también en bebidas y salsas. Aporta suavidad y consistencia a alimentos como las galletas, y por eso está tan presente en la repostería. Es un poco menos dulce que el azúcar y añade menos grasas a las recetas.

Consulta algunas ideas más para endulzar o [condimentar](#) tus platos. ¡Hay que atreverse a innovar!

Etiquetas

[jarabe](#)

[recetas dulces](#)

[siropes](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar