

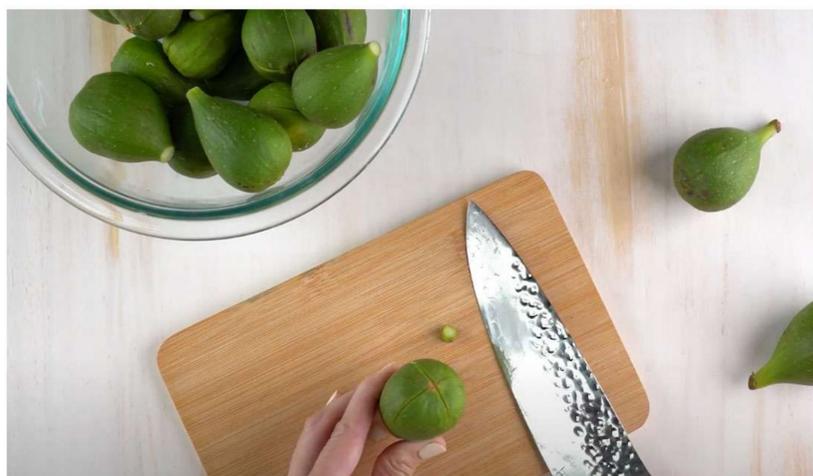
## Brevas con almíbar de café

Receta realizada con | *Colcafé*

### INGREDIENTES

10-12  PORCIONES

-  400 gr de brevas frescas
-  4 tazas de agua
-  1 taza de azúcar
-  1 taza de panela en polvo
-  3 cucharaditas de Colcafé Granulado
-  4 astillas de canela
-  5 clavos de olor
-  130 gr de harina de trigo



1. Lavar 400 gr de brevas frescas. Cortar la punta y realizar un corte en forma de cruz en el otro extremo.



2. Cocinar las brevas por 45 minutos en una olla a presión. El agua debe tapan completamente las brevas.



3. Para preparar el almíbar, en una olla agregar 4 tazas de agua, 1 taza de azúcar, 1 taza de panela en polvo, 3 cucharaditas de Colcafé Granulado y revolver.



4. Agregar 4 astillas de canela y 5 clavos de olor. Cocinar a fuego medio hasta lograr una mezcla homogénea. Continuar a fuego bajo por 15 minutos más y retirar los clavos y las astillas de canela.



5. Cocinar las brevas en el almíbar por 1 hora más o hasta que se reduzca el almíbar.



6. Disfrutar de las brevas acompañadas de arequipe y queso fresco.