

12 uvas doradas para despedir el año

COOKING
LOVERS TEKA



Consejo del chef

Puedes servir tus uvas doradas solas o acompañarlas de algún cocktail para hacer tu noche de Fin de Año más divertida.

Raciones para 1

12 Uvas

Pintura dorada comestible o
purpurina comestible

12 Palitos de madera

Base de corcho

- 1** Lavar muy bien las uvas y secar.
- 2** Pinchar las uvas en los palitos.
- 3** Si usamos pintura líquida, colocar los palitos con las uvas en una base de corcho para que no sea más fácil el trabajo.
- 4** Con un pincel limpio, mojar en la pintura y pintar con cuidado cada uva. Dejar secar.
- 5** Si vamos a usar purpurina comestible o polvo dorado tendremos que mezclar 1 gramo de polvo dorado con 2 gramos de alcohol (la mejor opción es vodka, orujo, ginebra).
- 6** Disolver hasta que quede un color homogéneo y pintar las uvas. Dejar secar.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/12-uvas-doradas/>

