

Jengibre confitado

“En un baúl hay un regalo para el chico: jengibre confitado. Siempre le ha gustado mucho. —Illyrio parecía extrañamente triste.”

Danza de Dragones



Bate dos libras de pan de azúcar refinado y pon una libra en una sartén, con tanta agua como disuelva, con una onza de raíz de jengibre bien rallada. Mézclalos bien juntos a fuego muy lento hasta que el azúcar comience a hervir, después remueve añadiendo la otra libra y continúa hasta que espese, después retira del fuego y deja enfriar la mezcla sobre platos de barro dándole forma de discos. Ponlos en un lugar cálido para que se sequen, se verán blancos y se volverán duros y quebradizos.

El ama de casa inglesa experimentada, 1769

Nota de las cocineras: Hemos reducido a la mitad la receta original. Todavía nos dará para un gran lote de caramelos, aproximadamente 30-40 discos.

Ingredientes

- ★ 1 libra (400 g) de azúcar
- ★ Agua, aproximadamente 1/4 de taza
- ★ 1/2 oz (unos 14 g) de jengibre rallado

Hierve la mitad del azúcar en sólo un chorrito de agua, con el jengibre rallado. Cuando rompa a hervir, agrega la otra mitad del azúcar. Remueve hasta que la mezcla entera espese. Puede que necesites agregar el 1/4 taza entera de agua para mantener una textura lisa, fácil de trabajar.

Después de unos 3-4 minutos retira del fuego y trabaja la mezcla dándole la forma de pequeños discos sobre una bandeja para horno preparada.