# Base para raspados



**TIEMPO**
6 horas

**RENDIMIENTO**
4 jarabes de 200 ml

**DIFICULTAD**
Fácil

## INGREDIENTES

- ◯ 400 g Azúcar
- ◯ 600 ml Agua
- ◯ Concentrados ENCO (de tus sabores favoritos)
- ◯ ¼ cdta Ácido Cítrico ENCO (para sabores ácidos)
- ◯ Hielo

## PROCEDIMIENTO

1. En una olla, calienta a fuego alto el azúcar y agua hasta que hierva.
2. Deja enfriar y separa el jarabe en 4 partes iguales.
3. Incorpora el Concentrados ENCO a cada jarabe.
4. Si utilizas sabores ácidos como mango, limón o tamarindo, agrega Ácido Cítrico ENCO.
5. Mezcla bien cada jarabe agitando.
6. En un vaso con hielo molido vierte jarabe al gusto y disfruta.