

Dulce de queso (40 pts.)

1 libra (más o menos) de queso Mozzarella
1 taza de agua
2 tazas de azúcar oscuro
una ramita (2 pulgadas) de canela

Deja calentar el queso a la temperatura del ambiente. Con una cuchilla bien filada, corta el queso horizontalmente en pedazos de 1/4 pulgada y colócalos en un plato de Pyrex poco profundo. En una cazuela, combina el azúcar, agua, y canela y cocina hasta hervir, removiendo para disolver el azúcar. Hierve por 5 minutos sin remover. Vierte el almibar encima del queso y sirve inmediatamente. Para un queso más blando, calienta el plato completo en un horno de 350 grados por 5 minutos.