

Whiskey Sours

Estos pequeños *petit fours* de [whiskey sour](#) de [Daniel Clifford](#), son ideales para servir en una cena elegante. Están hechos con **bourbon americano** y jugo de limón, ofreciendo un delicioso equilibrio entre lo dulce y lo ácido.

Ingredientes para los Whiskey Sours

220 g de azúcar glas
15 g de pectina amarilla
200 ml de jugo de limón
20 g de glucosa líquida
250 ml de Jack Daniel's
1 cucharada de Angostura bitters
2,5 g de sal
Azúcar glas, para espolvorear
Cáscara de medio limón

Elaboración

Mezcla el azúcar y la pectina en una cacerola mediana. Añade el resto de los ingredientes, excepto 100 ml del **Jack Daniel's**, el azúcar glas para espolvorear y la cáscara de limón. Cocina a fuego bajo hasta que todos los ingredientes estén bien integrados y los polvos se hayan disuelto.

Sube el fuego y cocina la mezcla, batiendo cada pocos minutos. Cuando la mezcla alcance los 118°C, añade los 100 ml restantes de **Jack Daniel's** y vierte inmediatamente en un recipiente de 10×19 cm. Reserva en el refrigerador para enfriar y cuajar durante al menos 2 horas, preferiblemente toda la noche.

Una vez que la mezcla esté cuajada, córtala en cubos de 1,5 cm. Luego, rueda suavemente los cubos en el azúcar glas antes de servir. Si lo deseas, decora el plato con trozos de cáscara

de limón.

¡Listo para disfrutar!