Fizzless Cola (Carmelo Nieve)

Gazsız Kola (Karamel Şerbeti)

1 vaso de azúcar granulada
1 vaso de agua

Asado mitad del azúcar granulada en un tazón profundo de revolviendo constantemente con una cuchara de madera.
Mientras tanto, hervir 1 taza de agua en una olla.
Cuando el azúcar se derrite y se convierte en caramelo (justo antes del punto de ebullición), de sacarlo de la estufa. Vierta 1 taza de agua hirviendo sobre ella. (Agua splutters mientras que más de poring, de modo que debe tener cuidado.)
Después de mezclar el ingenio caramelo agua, y cuando se enfría un poco, agregar el azúcar restante en en él y agitar durante un tiempo más.
Llenar que mezcla en una botella, y refrigerar.
Llenar la mitad del vaso con la mezcla, y llenar la otra mitad del vaso con agua fría. Se puede servir con rodaja de limón y hielo.

Nota: Usted debe quitar el caramelo de la estufa, justo antes de que comience a hervir. Si se hierve y su color cambia a negro, su sabor se convierte en amarga.