

Dulce de la sea y un tanto de azúcar de caña y no (Stoedine  
 de selecto de agua de canela y de canela y de canela y de canela  
 Se pone en un yunco (o en un cazo) y se echa un poco de  
 azúcar y se pone a hervir a fuego lento y se va añadiendo  
 poco a poco el azúcar de caña y se va removiendo con una  
 cuchara de palo y se pone a hervir hasta que se espese  
 y se pone a enfriar y se sirve en un plato.

a por el agua de canela y de canela y de canela y de canela  
 y se pone a hervir a fuego lento y se va añadiendo  
 poco a poco el azúcar de caña y se va removiendo con una  
 cuchara de palo y se pone a hervir hasta que se espese  
 y se pone a enfriar y se sirve en un plato.

y se pone a hervir a fuego lento y se va añadiendo  
 poco a poco el azúcar de caña y se va removiendo con una  
 cuchara de palo y se pone a hervir hasta que se espese  
 y se pone a enfriar y se sirve en un plato.

Se pone en un yunco (o en un cazo) y se echa un poco de  
 azúcar y se pone a hervir a fuego lento y se va añadiendo  
 poco a poco el azúcar de caña y se va removiendo con una  
 cuchara de palo y se pone a hervir hasta que se espese  
 y se pone a enfriar y se sirve en un plato.

y se pone a hervir a fuego lento y se va añadiendo  
 poco a poco el azúcar de caña y se va removiendo con una  
 cuchara de palo y se pone a hervir hasta que se espese  
 y se pone a enfriar y se sirve en un plato.

y se pone a hervir a fuego lento y se va añadiendo  
 poco a poco el azúcar de caña y se va removiendo con una  
 cuchara de palo y se pone a hervir hasta que se espese  
 y se pone a enfriar y se sirve en un plato.

y se pone a hervir a fuego lento y se va añadiendo  
 poco a poco el azúcar de caña y se va removiendo con una  
 cuchara de palo y se pone a hervir hasta que se espese  
 y se pone a enfriar y se sirve en un plato.

y se pone a hervir a fuego lento y se va añadiendo  
 poco a poco el azúcar de caña y se va removiendo con una  
 cuchara de palo y se pone a hervir hasta que se espese  
 y se pone a enfriar y se sirve en un plato.