Almibar con Licor, para Bizcochos

1 taza de azúcar granulada
2/3 taza de agua
1/2 cucharadita de extracto de almendras
1/4 taza de brandy, de ron o de jugo de piña

1. Une el azúcar con el agua en una cacerolita pequeña, de 3 tazas de capacidad. Pon a fuego alto hasta que hierva, reduce el fuego a moderado y cocina destapado 15 minutos.

2. Retira del fuego y agréga el extracto de almendra.

3. Déjalo refrescar por 20 minutos. Entonces anádele el brandy, el ron o el jugo de piña. Mezcla bien.

4. Humedece uniformemente con este almíbar los lados del bizcocho usando una brochita suave de reposteria

5. Riéga gradualmente el resto del almíbar por encima con una cuchara. Humedece toda la superficie. Espera a que el bizcocho absorba una cantidad de almíbar antes de regarle otra.

6. Tapa el bizcocho con la tapa de la bizcochera y déjalo así hasta el día siguiente para que el almíbar se distribuya por dentro.