



Los denominados chupa chups

Saplı Şeker



1 vaso de azúcar granulada
1/2 vaso de agua
3 cucharadas de líquido agrio mermelada de cereza
1/2 cucharadita de jugo de limón
Inodoros aceite de almendras

- # Ponga el azúcar granulada y el agua en una pequeña olla, coloque la olla a fuego medio.
- # Revuelva que cada cierto tiempo. Cuando empiece a hervir, añadir la mermelada de cereza agria en él.
- # El plan debe ser más bajo punto de ebullición de calor. Cuando se llega a un mínimo de coherencia, añadir zumo de limón en ella.
- # Cuando se convierte en un poco duro, recoger unas gotas de la mezcla y por goteo hacia un plato. Si las gotas de manera rápida y solidificar su vez, a poco dulces bolas, la mezcla se cocina.
- # Usted puede comprobar poniendo una cuchara en las gotas en el plato y la cuchara retirar de allí. Si las gotas se pega a su vez, la mezcla se cocina.
- # Engrase el icebox con aceite de almendras. Vierta la mezcla caliente en el engrasado icebox.
- # Dip palos en la enfriando la mezcla, después de esperar durante un tiempo.
- # Cuando los denominados chupa chups enfriar a temperatura ambiente, sáquelo de la icebox y servir.

Nota: Usted puede usar cualquier tipo de rojo para la preparación de mermelada los denominados chupa chups.