



Sucrerie à Tige

Saplı Şeker



1 tasse de sucre granulé
Une demi-tasse d'eau
3 cuillères à soupe de jus de confiture de cerises
1 cuillère à café de jus de citron
De l'huile d'amande inodore

- # Mettez dans une petite casserole, du sucre granulé et de l'eau et placez a moyenne température.
- # Mélangez irrégulièrement, quand elle commence à bouillir rajoutez du jus de confiture.
- # Continuez à faire bouillir le lait. Quand elle commence à bouillir, rajoutez du jus de citron.
- # Quand le mélange devient lourd en mélangeant, faites coulez quelque gouttes avec une cuillère en bois pour comprendre si elle est cuite.
- # Vous pouvez comprendre aussi, avec l'allongement du mélange en appuyant dessus avec une cuillère en bois.
- # Huilez les blocs de glace avec de l'huile d'amande. Versez le mélange chaud dans les blocs.
- # Attendez que le mélange devient solide dans les blocs. Proche de la solidification, plantez des tiges dans le mélange.
- # Quand le mélange refroidit à température ambiante, sortez des blocs puis servez.

N-B: Vous pouvez utiliser toutes les confitures des fruits rouges.