ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЛЕДЕНЦА ПО КЛАССИЧЕСКОМУ РЕЦЕПТУ

Ингредиенты:

- Сахар
- Вода
- Лимонный сок

Для заливки двух формочек требуется 3 столовых ложек сахара и 6 столовых ложек воды (сока). Можно добавить несколько капель лимонного сока.

Варим сироп

После закипания, сироп варить 10 минут, иногда помешивая. Время варки может меняться, в любом случае, готовность сиропа к заливке определяется появлением пены карамельного цвета и карамельным запахом. Выключите плиту и подождите, пока пена осядет в течение 50-60 секунд (В этом случае леденец получится янтарного цвета, прозрачный и очен

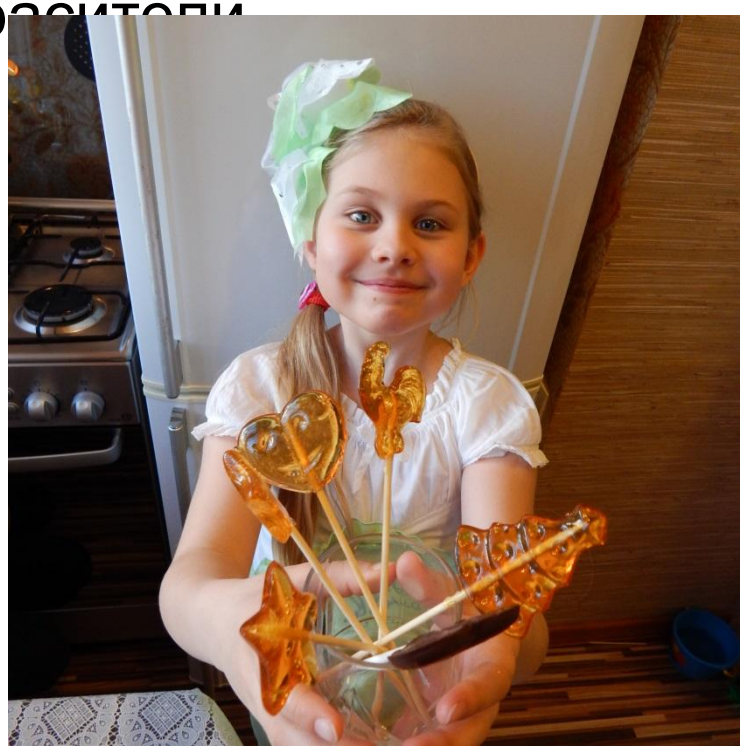
Смазываем форму

Пока варится сироп смазываем форму растительным маслом. Но, немного!

Разливаем по формам!

Разлейте сироп по формам, положите палочку в углубление и подержите ее несколько секунд, чтобы палочка закрепилась. Подождите, пока леденец остынет.

Уже можно лакомиться!

После застывания леденца (примерно 5-10 минут), вынимаем леденец, и можно лакомиться!!! Леденец можно также посыпать пищевыми блестками, добавить пищевые ароматизаторы и красители.

Приятного аппетита!!!