





przepisy.pl

Florentynki słonecznikowe w karmelu



Składniki:

- słonecznik łuskany - 2 opakowania
- woda - 0.3 szklanek
- cukier - 0.3 szklanek
- śmietana 36% - 0.3 szklanek

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 7 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Wodę i cukier podgrzewać na małym ogniu, aż cukier się rozpuści.
2. Gotować jeszcze przez 10 min., aż nabierze złotego koloru.
3. Zdjąć z ognia, ostrożnie wlewać śmietanę, mieszając tak, aby połączyła się z karmelem.
4. Do małych foremek nasypać warstwę słonecznika, zalać karmelem.
5. Zapiekać w piekarniku w temp. 180 stopni ok. 7-10 min.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl