






przepisy.pl

LIZAKI Z CUKRU



 15 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  nie dotyczy °C 

Sposób przygotowania:

1. Wsypać do garnka cukier, dodać dwie łyżki wody i zrobić karmel: poczekać jak zacznie bulgotać i zmieniać kolor na złoty.
2. Wtedy można zacząć mieszać, aż do całkowitego rozpuszczenia cukru.
3. Na końcu dodać kilka kropel soku z cytryny.
4. Zamieszać, zdjąć z ognia i wylewać duże krople karmelu na arkusz papieru do pieczenia albo pergaminu.
5. Do każdej z nich wkładać długie patyczki i zostawić lizaki do ostygnięcia.

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