





Składniki:

- galaretka wiśniowa - 1 opakowanie
- woda - 0.5 szklanek
- cukier puder - 1.5 szklanek
- cukier
- igły z drzewa iglastego

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C 

Sposób przygotowania:

1. Galaretkę rozpuścić, odstawić w chłodne miejsce.
2. Cukier puder ucierać, dodając po łyżeczce tężejącą galaretkę.
3. Masę odstawić w chłodne miejsce.
4. Igły sparzyć wrzątkiem.
5. Gdy masa zacznie tężeć, formować małe kulki.
6. Każdą obtoczyć w cukrze kryształowym i wbić kolbę.
7. Odstawić w chłodne miejsce.