

MENTÁS CUKORKA

ELKÉSZÍTÉS

A cukrot feltesszük főni a mentasziruppal. Ha felforrt, beleteszünk még egy bögre cukrot. Miután a cukor felolvadt, és az egésznek homogén állaga lett, levesszük a tűzről, és beletesszük a keményítőt sűrű kavarással. Ízlés szerint tehetünk hozzá citromlevet vagy reszelt gyömbért.

A masszát addig kevergetjük, míg el nem kezd összeállni. Ekkor szilikonos sütőpapírra kiskanállal pöttyöket teszünk. A cukorka akkor lesz kész, ha megszárad a sütőpapíron. Ha beleforgatjuk porcukorba, kevésbé fog összeragadni.

SKANZEN RECEPTÁR

Hozzávalók:

2 bögre (4 dl) cukor

1 bögre mentaszirup

1 evőkanál keményítő



* Ízlés szerint:

Citromlé*

Reszelt gyömbér



2000 Szentendre, Sztaravodai út * www.skanzen.hu



MENTÁS CUKORKA

ELKÉSZÍTÉS

A cukrot feltesszük főni a mentasziruppal. Ha felforrt, beleteszünk még egy bögre cukrot. Miután a cukor felolvadt, és az egésznek homogén állaga lett, levesszük a tűzről, és beletesszük a keményítőt sűrű kavarással. Ízlés szerint tehetünk hozzá citromlevet vagy reszelt gyömbért.

A masszát addig kevergetjük, míg el nem kezd összeállni. Ekkor szilikonos sütőpapírra kiskanállal pöttyöket teszünk. A cukorka akkor lesz kész, ha megszárad a sütőpapíron. Ha beleforgatjuk porcukorba, kevésbé fog összeragadni.

SKANZEN RECEPTÁR

Hozzávalók:

2 bögre (4 dl) cukor

1 bögre mentaszirup

1 evőkanál keményítő



* Ízlés szerint:

Citromlé*

Reszelt gyömbér



2000 Szentendre, Sztaravodai út * www.skanzen.hu



MENTÁS CUKORKA

ELKÉSZÍTÉS

A cukrot feltesszük főni a mentasziruppal. Ha felforrt, beleteszünk még egy bögre cukrot. Miután a cukor felolvadt, és az egésznek homogén állaga lett, levesszük a tűzről, és beletesszük a keményítőt sűrű kavarással. Ízlés szerint tehetünk hozzá citromlevet vagy reszelt gyömbért.

A masszát addig kevergetjük, míg el nem kezd összeállni. Ekkor szilikonos sütőpapírra kiskanállal pöttyöket teszünk. A cukorka akkor lesz kész, ha megszárad a sütőpapíron. Ha beleforgatjuk porcukorba, kevésbé fog összeragadni.

SKANZEN RECEPTÁR

Hozzávalók:

2 bögre (4 dl) cukor

1 bögre mentaszirup

1 evőkanál keményítő



* Ízlés szerint:

Citromlé*

Reszelt gyömbér



2000 Szentendre, Sztaravodai út * www.skanzen.hu



MENTÁS CUKORKA

ELKÉSZÍTÉS

A cukrot feltesszük főni a mentasziruppal. Ha felforrt, beleteszünk még egy bögre cukrot. Miután a cukor felolvadt, és az egésznek homogén állaga lett, levesszük a tűzről, és beletesszük a keményítőt sűrű kavarással. Ízlés szerint tehetünk hozzá citromlevet vagy reszelt gyömbért.

A masszát addig kevergetjük, míg el nem kezd összeállni. Ekkor szilikonos sütőpapírra kiskanállal pöttyöket teszünk. A cukorka akkor lesz kész, ha megszárad a sütőpapíron. Ha beleforgatjuk porcukorba, kevésbé fog összeragadni.

SKANZEN RECEPTÁR

Hozzávalók:

2 bögre (4 dl) cukor

1 bögre mentaszirup

1 evőkanál keményítő



* Ízlés szerint:

Citromlé*

Reszelt gyömbér



2000 Szentendre, Sztaravodai út * www.skanzen.hu

