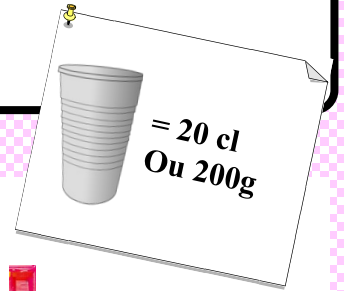




Sucettes maison



Les ingrédients



300 g de sucre



10 cl d'eau



2 cuillères à soupe de sirop



colorant rouge



batonnets en bois



une 1/2 cuillère à café de jus de citron

La recette

1



Faire chauffer sur feu moyen, le citron, le sucre et l'eau dans une casserole.

2



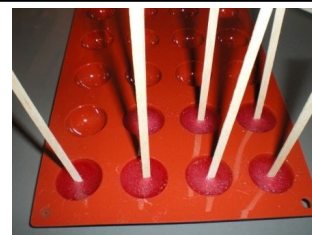
Quand le mélange commence à bouillir, ajouter le colorant alimentaire. Augmenter le feu et laisser cuire jusqu'à ce que le sirop atteigne 160 °C*

* pour savoir si le sucre est à bonne température, plonger quelques gouttes de sucre cuit dans l'eau très froide : les boules de sucre doivent être cassantes.

3



Quand le sucre est cuit, ôter la casserole du feu et ajouter quelques gouttes de sirop.



Mettre le sucre dans les moules et planter les bâtonnets. Attendre 10 minutes avant de démouler.