

Cukrowe wisienki

DARIA899



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|-----------------------------------|------|
| cukier puder | 1kg |
| Żelatyna wieprzowa Prymat | 5dag |
| woda | szkl |
| Kwas cytrynowy Prymat | |
| czerwony lub żółty barwnik | |
| igły sosnowe | |
| cukier | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żelatynę i kwasek rozpuszczamy w wodzie, podgrzewamy, ale nie gotujemy. Cukier puder wsypujemy do miski i stopniowo wlewamy ciepłą żelatynę. Mieszamy. Masę nabieramy łyżeczką, dłonią obtaczamy w pudrze, formujemy kuleczki i wbijamy w nie igiełki sosny. Odstawiamy by zastygły i zanurzamy w barwniku. Następnie obtaczamy w cukrze i układamy na tacy wyłożonej bibułą.