מתכון לסוכריות זכוכית עם איזומלט

מצרכים:

1 כוס אבקת איזומלט

4 כפות מים

(קלחת)

(כף עץ)

(מד חום)

אופן הכנה:

להכניס איזומלט ומים לקלחת, להרתיח ל- 160 מעלות.

להוריד מהאש, לתת לסוכר להתקרר כ- 5 דקות.

לאחר התקררות (5-10 דקות) ניתן להוסיף צבע מאכל \ תמצית טעם טבעית.

ליצוק לתבנית סיליקון מיועדת ולהמתין להתייצבות.

\*להיזהר מאוד מהחום

\*מתייצב לבד בתבנית ללא צורך בקירור \ חימום.