

Karamelové lízátko

Pomůcky:

Kovová vánoční formička, malý hrnec, kovová lžice, špejle

Chemikálie:

Sacharóza (krystalový cukr), tuk (máslo)

Postup:

- 1.Vánoční formičku vytřete lehce tukem.
- 2.Do malého hrnce dejte asi 3 lžice sacharózy.
- 3.Míchejte.Postupně začíná sacharóza karamelizovat.Dávejte pozor ať nedojde k připalování.
- 4.Světle hnědou taveninu nalijte do připravené formičky.Vložte špejli.
- 5.Po ztuhnutí vyjměte z formičky.

Poznámky:

Do karamelové taveniny můžete přidat potravinářské barvivo k docílení barevného efektu.