

#1

היום, 02:30

סוכריות קשות לפסח בקלי קלות

תודה לניקית החפצה בעילום שמה ששלחה לי סרטון הדרכה להכנת הסוכריות האלו.

שינוי קל בכמויות מהמקור והא לכם הדרכה להכנת סוכריות קשות או סוכריות על מקל.
רק 3 רכיבים [לבחירה].
מתאים גם למי שלא אוכל כמעט כלום.

אז מה יש בהן, בסוכריות?

2 כוסות סוכר
4 כפות מיץ לימון
2 כפות מים לסוכריות בצבע קרמל או 2 כפות צבע מאכל טבעי, אני שמתי מיץ סלק, לסוכריות צבעוניות.

הכנה:
שמים במחבת טפלון סוכר, מים ומיץ לימון:



מבשלים תוך כדי ערבוב מתמיד עד שהסוכר נמס והסירופ מבעבע והופך את צבעו לצבע קרמל [התמונה לא משקפת את הצבע הנכון]:

[hbecker](#)

תחום מקצוע עיקרי:
תרגום



תאריך הצטרפות:
Feb 2014
הודעות: 11,493
שלח תודה: 5,134
קיבל 38,101 תודות
ב 4,607 הודעות
[תיקי עבודות](#)



מכבים את האש ומחכים שהבועות "יתפוצצו":



הנה עם צבע מאכל- מיץ סלק [למי שדואגת, לא משפיע על הטעם]:



בכף ממלאים תבנית שקעים בסירופ. אפשר למלא בתבנית של סוכריות על מקל ולנעוץ מקל או לצקת תלוליות מהסירופ על ניר אפיה ולנעוץ בהם מקלות:





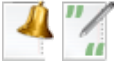
מניחים להתייבשות.
זה לוקח זמן. במיוחד בסוכריות גדולות.
אל תתפתו לחלץ לפני שהתקשה לחלוטין.

התקשה?
חילוץ קל ומהיר ו.....בתיאבון



נ.ב. אם הקרמל צתקשה תוך כדי יציקה, מחזירים לאש למספר שניות, מערבבים להמסה מחדש.

בעז"ה ננסה להביא עוד כמה מתכונים לפני החג. בלי נדר.



[אין לי שם](#), [א-ירושלמית](#), [אא](#), [brach](#), [einkamoni](#), [michal2100](#), [pink](#), [rachelf305](#), [rivkic](#), [YochiS](#), [אמת אחת](#), [אקורד](#), [אשכולית](#), [דיצה](#), [חדוי כנרת](#), [חוי ב.](#), [חלזונת](#), [חננו](#), [חניפו](#), [טוב לדעת](#), [יטל](#), [מאסטר](#), [מלי](#), [נחמדת](#), [סתם אחת](#), [שולה](#), [שחר עולה](#), [שירו](#), [שירונת](#), [שירים במעלו](#), [שקדיה](#), [שריתי גוט](#), [תיקתוק](#), [תמרהלה](#)

35 המשתמשים הבאים מודים לך hbecker על הודעתך השימושית, חן חן!

סגור חלון זה