

# Как я готовил «Леденцы»



Работу  
выполнил  
ученик  
3 класса,  
МБОУ  
«Масловская  
ОШ»  
Шамров  
Владимир

# 1 Шаг:



Приготовить  
необходимые  
ингредиенты на  
12шт:

- Сахар : 10 ст.  
ложек;
- Вода : 5 ст. ложек;
- Фруктовый сироп :  
2 ст. ложки.

## 2 Шаг:



- Подготовить  
необходимое  
оборудование :
- формочки для  
леденцов;
  - сковороду;
  - зубочистки;
  - ст. ложку.

## 3 Шаг:



- 1. Выложить на сковороду сахар, добавить воды. Варить на медленном огне, пока не растворится сахар.
- 2. Добавить фруктовый сироп.
- 3. Варить до готовности.

# Совет:

- Чтобы проверить готовность, нужно :  
в мисочку с холодной водой капнуть  
несколько капель карамели. Если смесь  
затвердела, то карамельная масса  
готова



## 4 Шаг:

- 1. Подготовленные формочки смазать растительным маслом.
- 2. Закрепить формочки.

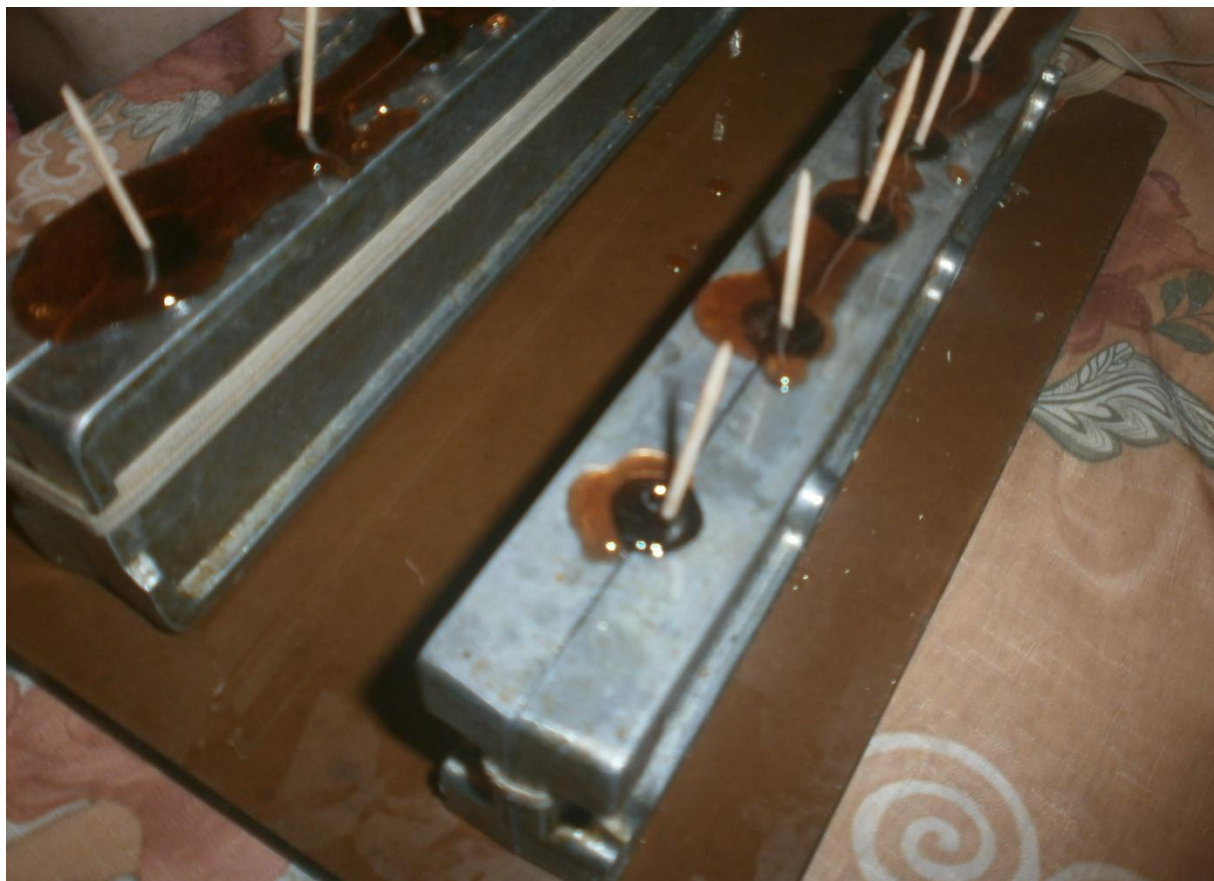


## 5 Шаг:

Залить массу в формочки.



## 6 Шаг:



Вставить  
зубочистки.  
Дать  
постоять  
10 минут.



## 7 Шаг:

Аккура  
вытащ  
леденц  
формо



Приятного аппетита!

