

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.

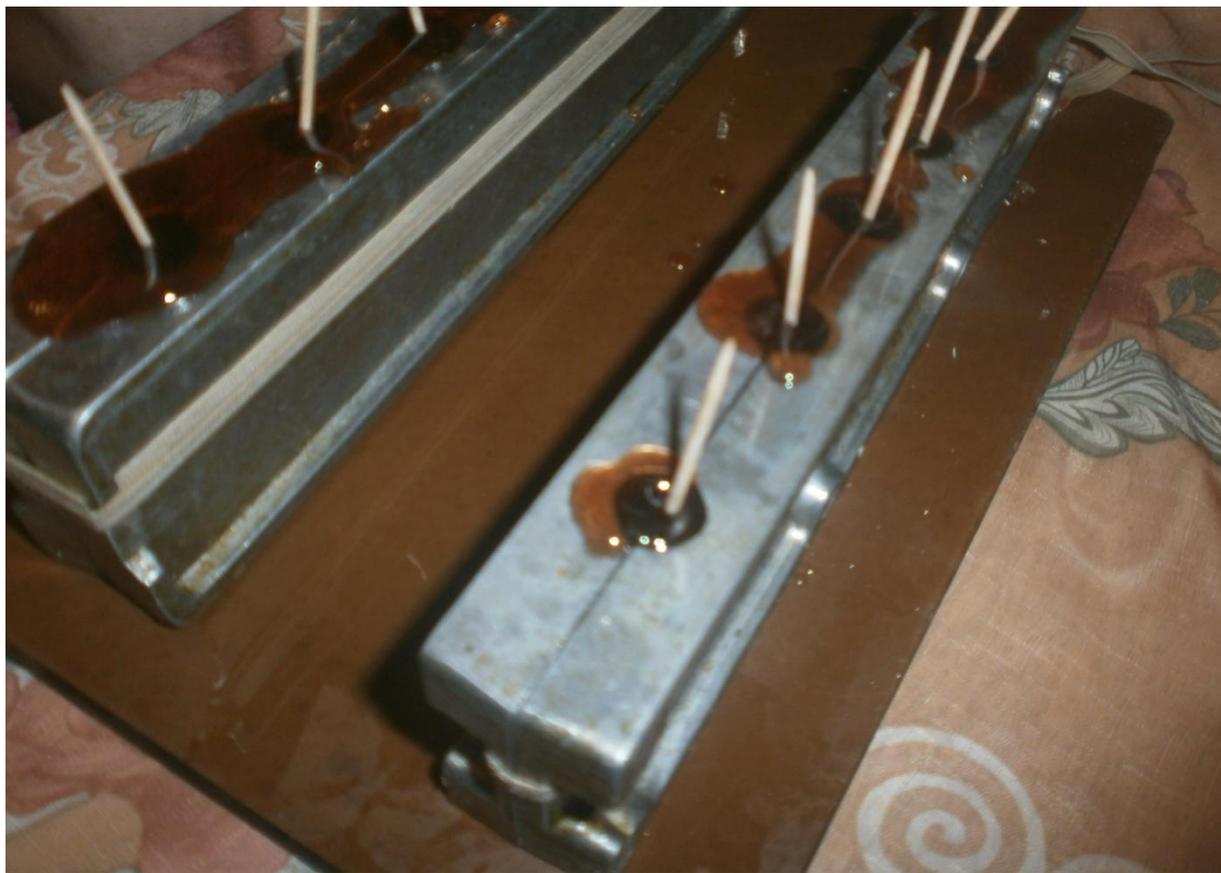


5 Шаг:

Залить массу в формочки.



6 Шаг:



Вставить
зубочистки.
Дать
постоять
10 минут.

7 Шаг:

Аккура
вытащ
леденц
формо



Приятного аппетита!

