

# Kapljice s medom



## NAČIN PRIPREME

Srednje složena priprema



## VRIJEME PRIPREME

30 - 60 min

## Sastojci

115 g šećera  
15 g vode  
50 g K plus cvjetnog meda  
K plus maslac za premazivanje

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



U posudu s debelim dnom stavite šećer i vodu i promiješajte. Stavite posudu na laganiju srednju vatru i zagrijavajte, bez miješanja, oko 10 minuta, dok šećer ne počne otapati i primati lagano tamniju nijansu. Smanjite vatru na skroz laganu pa dodajte med i lagano pomičite posudu kružnim pokretima tako da se smjesa promiješa. Pripremite čašu s hladnom vodom uz pomoć koje ćete testirati fazu vašeg slatkiša. Kuhajte oko 8 minuta i pred kraj počnite testirati malu količinu smjese u čaši vode. Kada kap koju ste ukapali formira čvrstu kapljicu u čaši slatkiš je gotov. Odmah sklonite s vatre i ostavite da se lagano rashladi, 2 minute. Za to vrijeme pleh prekrijte papirom za pečenje i premažite maslacem. Pažljivo (smjesa je jako vruća) žličicom formirajte kapljice na papiru. Pustite da se potpuno ohlade i čuvajte u čvrsto zatvorenoj posudi ili vrećici.