

# Karamele od meda



NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min

## Sastojci

150 g K Plus cvjetnog meda  
K Plus maslac za premazivanje

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



U posudu s debelim dnom stavite med te počnite zagrijavati na najlaganijoj vatri. Lagano pomičite posudu kružnim pokretima i povremeno promiješate. Pripremite čašu s hladnom vodom uz pomoć koje ćete testirati fazu vašeg slatkiša. Kuhajte oko 16-18 minuta, pazite da med ne zagori. Pred kraj počnite testirati malu količinu smjese u čaši vode.

Kada kap koju ste ukapali formira mekanu kapljicu u čaši slatkiš je gotov. Odmah sklonite s vatre. Izlijte na pleh koji ste prekrili papirom za pečenje i premazali maslacem. Budite pažljivi jer je med jako vruć. Pustite da se med ohladi i kada ga možete dotaknuti bez da vas opeče (još uvijek treba biti topao) premažite ruke s malo maslaca tako da se med ne lijepi za ruke i počnite ga razvlačiti, te ga ponovno skupljati u kuglu. Razvlačite 5 minuta, dok med ne poprimi svjetliju boju i skroz se rashladi. Tako pripremljen med stavite u kalup pa u frižider tako da se stisne da ga možete narezati.

Narežite na manje karamele i svaku zamotajte u komadić papira za pečenje koji ste premazali maslacem. Čuvajte u hladnjaku.