Медовые леденцы

Для их получения готовят сахарный сироп. К нему добавляют по весу не более 1/3 меда. Все это варят на медленном огне, снимая пену. Как только взятая проба будет быстро застывать, сироп готов. Его разливают в мелкие тарелки, предварительно смоченные водой. Не давая леденцу застыть, делают в нем надрезы. Потом, когда леденец застынет, его по этим надрезам ломают. Полученные леденцы обваливают в сахарной пудре.

Литература: Miha

© Гришин Михаил, 2016 г., info@grishinmv.ru, http://www.medoviy.ru