Домашние ирисочки



Что нужно:

- сахар - 1 неполный стакан;
- сливки (жирные) - 400 г;
- светлый мёд - 1 ст. л.;
- сок лимона - 1 ч. л.;
- слив. масло - 40 г

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Добавляем в кастрюльку сахар, сливки, мёд, половину нашего сливочного масла и варим, периодически помешивая, пока сахар полностью не растворится.
3. Затем вливаем сок лимона и варим, пока чайная ложечка данной смеси, если её вылить в холодную воду, не превратиться в твёрдый шарик.
4. Далее окунаем кастрюльку в холодную воду, чтобы прекратилось уваривание.
5. Теперь на ваше усмотрение, можно перелить просто в форму застелив её пергаментом, а можно, если у вас есть, в силиконовые формочки. Из них и доставать проще простого потом и симпатично с разными рисунками получается.
6. Убираем в морозилку на 40 минут