



## LIZAKI BEFSZTYKOWE

[miodowekrolestwo.com](http://miodowekrolestwo.com)

### Składniki:

- 100 ml płynnej glukozy,
- 220 g cukru,
- 30 ml wody,
- 1 łyżeczka aromatu spożywczego o dowolnym smaku (u mnie truskawkowy),
- czerwony barwnik spożywczy w żelu (może być również płynny).

### Wykonanie:

1. Zавczasu przygotuj formę silikonową do lizaków i zamocuj do niej patyczki. Jeśli nie posiadasz foremek, możesz wykonać lizaki o dowolnym kształcie wylewając po kilka łyżek gorącej masy cukrowej na matę i wtykając w nią patyczki (dopóki masa nie zastygła).
2. W rondelku połącz wodę, cukier i glukozę. Podgrzewaj całość mieszając do czasu, aż cukier się rozpuści, a masa zagotuje.
3. Następnie gotuj masę do momentu aż osiągnie temperaturę 160°C (hard-crack), a następnie zdejmij garnek z ognia i wstaw go do miski z lodowatą wodą, aby przerwać proces podgrzewania.
4. Oczekaj około 20 sekund, dodaj aromat i całość wymieszaj. Musisz pracować szybko.
5. Przelej tężejącą masę do foremek na lizaki. Za pomocą wykałaczki zanurzonej w barwniku spożywczym utwórz "krwiste" smugi na lizakach. Pozostaw całość do całkowitego stężenia.