



CUKROWE RÓŻE

Składniki:

- 300 - 400 g cukru pudru
- 50 g glukozy
- 2 łyżeczki żelatyny
- 5 łyżek wody różanej
- czerwony lub różowy barwnik spożywczy lub sok z buraków
- wykałaczki

Wykonanie:

- do małego garnka wsypać żelatynę i zalać zimną wodą
- gdy żelatyna napęcznieje, dodać glukozę i cały czas mieszając podgrzewać na małym ogniu, aż żelatyna się rozpuści (uwaga, żelatyny nie wolno zagotować)
- do lekko przestudzonej masy dodawać po trochu cukier puder i ciągle mieszać, aż masa będzie miała konsystencję plasteliny (być może nie będzie konieczne dodanie całego cukru)
- masa na początku zagniatania strasznie się klei dlatego można sobie pomóc posypując ręce cukrem pudrem i zagniatając opuszkami palców
- podczas zagniatania do masy można dodać barwniki i/lub aromaty
- gotową masę można rozwałkować na blacie posmarowanym olejem lub posypanym cukrem pudrem (mąką ziemniaczaną) i wyciąć za pomocą kieliszka niewielkie koła
- z kawałka masy cukrowej ulepić kulkę i zamocować ją na jednej z końcówek wykałaczki, a następnie do kulki doklejać wycięte z masy koła formując kwiat róży

www.bezglutenowa.pl