



RÓŻANE LOKUM

Składniki:

- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka wody różanej
- 7 łyżek bezglutenowej skrobi kukurydzianej
- 2 łyżki konfitury z płatków róży
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- masło do natłuszczenia formy
- cukier puder do posypania

Wykonanie:

- skrobię kukurydzianą dokładnie wymieszać z $\frac{1}{3}$ szklanki wody różanej
- do teflonowego lub ceramicznego rondelka wlać resztę wody oraz wsypać cukier i cały czas mieszając gotować, aż do rozpuszczenia cukru
- do wody z cukrem dodać skrobię z wodą i nadal cały czas mieszając podgrzewać na małym ogniu, aż powstanie gęsta przezroczysta masa przypominająca silikon
- do masy dodać konfiturę i sok z cytryny
- całość nadal podgrzewać oraz mieszać kilka minut
- gotową masę przełożyć do silikonowych lub natłuszczonych metalowych foremek
- po przestygnięciu wyciągnąć z formy, pokroić w kostki i przesypać cukrem pudrem

www.dietabezglutenowa.pl
Bezglutenowa.pl