

DOMAČE LIZIKE

POTREBUJEŠ:

- Sladkor
- Palčke
- Arome
- Modelčki

Najpreprostejši način je, da sladkor vsujemo v posodo in ga na zmernem ognju počasi segrevamo, da se utekočini. Ko dobi nežno rjavo barvo, posodo odstavimo iz ognja, stopljen sladkor pa vlijemo v modelčke. V modelčke takoj položimo palčke in počakamo, da se ohladi.

Okusne karamelne lizike so pripravljene.

Lizike lahko popestrimo z različnimi aromami.

Dober tek!

