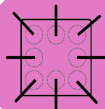




ГОТОВИМ ЛЕДЕНЦЫ

1

Положи палочки в форму для леденцов. Если готовишь многослойные леденцы, то палочки можно положить позже, после того как форма будет заполнена расплавленным шоколадом.

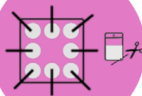


Наполни чашку горячей (не кипятком) водой. Положи два пакетика шоколада в чашку. Два пакетика хватит на один раз приготовления. Подожди, пока шоколад в пакетиках растает.

2

3

Отрежь уголок у каждого пакетика шоколада и выдави растопленный шоколад в форму. Леденцы можно сделать одного цвета, смешав два шоколада, или даже многослойные (выдавливая шоколад на часть формы, давая ему застыть в холодильнике, а потом продолжая).



Можешь разровнять шоколад ложкой. Посыпь их смесью для украшения и положи леденцы вместе с формой в холодильник, чтобы застыли.

4

5

Примерно через полчаса можешь выдавить леденцы из формы. Съешь их в течение трех дней. Леденцы можно хранить при комнатной температуре, но избегай прямых солнечных лучей.



Наслаждайся своими сладостями!





Рекомендует

1

QR-код открывает ссылку на английское видео-руководство по изготовлению многоцветных леденцов.



2

Перед первым использованием формы для леденцов тщательно вымой силиконовую форму теплой водой и моющим средством для посуды. Палочки можно использовать повторно. Не выбрасывай их.

3

Используйте форму для выпечки печенья или приготовления мороженого на палочке. Форма выдерживает температуры от -20°C до 230°C . Пластиковые палочки не предназначены для использования в



4

Духовке (разогревать в духовке) можно использовать в микроволновке (разогревать в микроволновке) насыпать крошки в форму. Перенеси форму в духовку и дай крошкам растопиться. Вытащи форму, вставь палочки в растопленную карамель, дай ей остыть, и у тебя будут карамельные леденцы.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Внимание! Не подходит для детей младше 3-х лет. Опасность удушья - мелкие детали могут быть проглочены или вдохнуты. Набор предназначен для использования только под наблюдением взрослых.

Посети наш сайт: www.lastella.ee/ru

