

Recette de sucettes à la menthe safranée

Pour 12 sucettes à la menthe :

300 gde sucre en poudre

5 cuillères à soupe d'eau

4 cuillères à soupe de sirop de menthe non dilué

2 cuillères à soupe de jus de citron

Ustensiles

1 balance, 1 casserole, 1 Cuillère en bois, 12 moules à sucette (ou des petites barquettes à bougies huilées), pic à brochette.

Préparation

Temps total : 20 min Préparation : 20 min

Étape 1

Bien rincer les moules ou barquettes de bougies, les huiler.

Étape 2

Si vous avez les barquettes à bougie faire une fente au ciseau sur le côté de chaque barquettes (attention de ne pas se blesser).

Puis insérer à l'intérieur des moules 1/2 pique à brochette. (Ou un mini pic à brochette)

Étape 3



Mettre les 300 g de sucre, l'eau, le jus de citron dans une casserole et faire cuire doucement pour obtenir un caramel. Il faut que le caramel soit blond très clair, ajouter à ce moment le sirop de menthe et remuer trois minutes à feu moyen.

Étape 4

Répartir dans 12 barquettes avec un pique dans chacune. Laisser refroidir et démouler les sucettes.

Vous pouvez déguster. Bon appétit !

Vous pouvez faire des sucettes au sirop de mélisse safran de la même façon, en remplaçant le sirop de menthe safran par celui de mélisse safran.

