**ΔΙΑΦΑΝΗ ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ**

**ΥΛΙΚΑ**

**100γρ. ΓΛΥΚΟΖΗ**

**250γρ. ΖΑΧΑΡΗ**

**100γρ. ΝΕΡΟ**

**ΤΑ ΒΑΖΟΥΜΕ ΟΛΑ ΜΑΖΙ ΣΕ ΜΙΑ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ ‘Η ΕΝΑ ΜΙΚΡΟΤΕΡΟ ΣΚΕΥΟΣ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΠΕΡΙΜΕΝΟΥΜΕ ΤΟ ΜΙΓΜΑ ΝΑ ΦΤΑΣΕΙ ΤΟΥΣ 147 ΒΑΘΜΟΥΣ ,ΜΟΛΙΣ ΓΙΝΕΙ ΑΥΤΟ ΜΠΟΡΟΥΜΕ ΑΠΟΣΥΡΟΝΤΑΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΦΩΤΙΑ ΝΑ ΠΡΟΣΘΕΣΟΥΜΕ ΑΣΤΕΡΟΕΙΔΗ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ Η’ ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ ‘Η ΜΙΓΜΑ ΤΣΑΓΙΟΥ.**

1. **ΣΤΡΩΝΟΥΜΕ ΤΗΝ ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΣΕ ΛΑΔΟΚΟΛΛΑ ΝΑ ΚΡΥΩΣΕΙ ΤΗΝ ΣΠΑΜΕ ΚΑΙ ΠΕΡΝΟΥΜΕ ΤΟ ΕΠΙΘΥΜΗΤΟ ΣΧΗΜΑ**
2. **ΜΠΟΡΟΥΜΕ ΝΑ ΤΗΝ ΡΙΞΟΥΜΕ ΣΤΗΝ ΛΑΔΟΚΟΛΛΑ ΚΑΝΟΝΤΑΣ ΑΣΗΜΕΤΡΑ ΣΧΗΜΑΤΑ ΜΕ ΕΝΑ ΚΟΥΤΑΛΙ ΚΑΙ ΠΡΟΣΘΕΤΟΥΜΕ ΕΚΕΙ ΑΝ ΘΕΛΟΥΜΕ ΤΑ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ**

**ΕΠΙΣΗΣ ΓΙΑ ΓΕΥΣΗ ΜΠΟΡΟΥΜΕ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΟΥΜΕ ΒΡΩΣΙΜΑ ΕΛΑΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΕΙΤΕ ΚΑΠΟΙΟ ΧΥΜΟ ‘Η ΚΟΝΙΑΚ**

**ΧΡΗΣΗ: DECOR ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ.**

**ΚΑΜΠΑΚΟΣ ΣΠΥΡΙΔΩΝ**

**Εκπαιδευτής Μαγειρικής Τέχνης**