

## ΥΛΙΚΑ

1 κιλό ζάχαρη κοσκινισμένη  
10 φύλλα ζελατίνα  
80 γρ. νερό



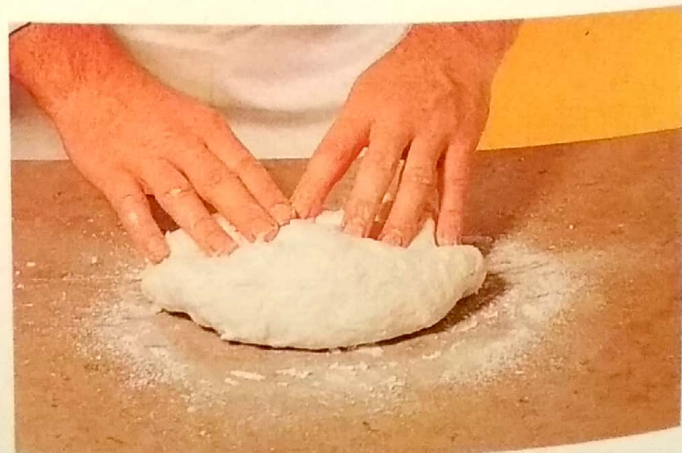
1 - Συγκεντρώνουμε τα υλικά. Μουσκεύουμε τη ζελατίνα σε κρύο νερό.



2 - Διαλύουμε τη ζελατίνα σε ζεστό νερό.

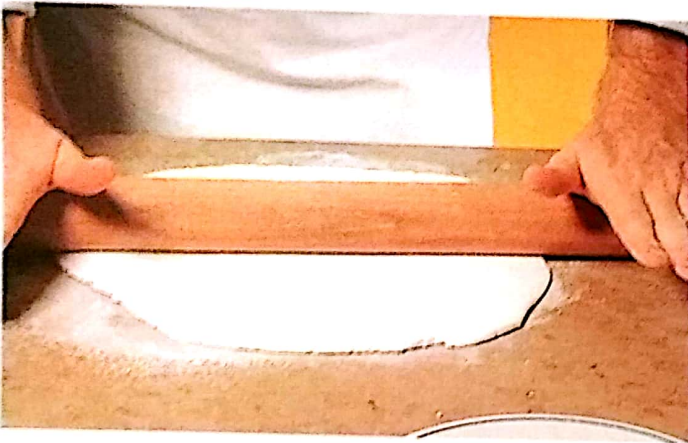


3 - Ανακατεύουμε με την άκρη των δακτύλων.

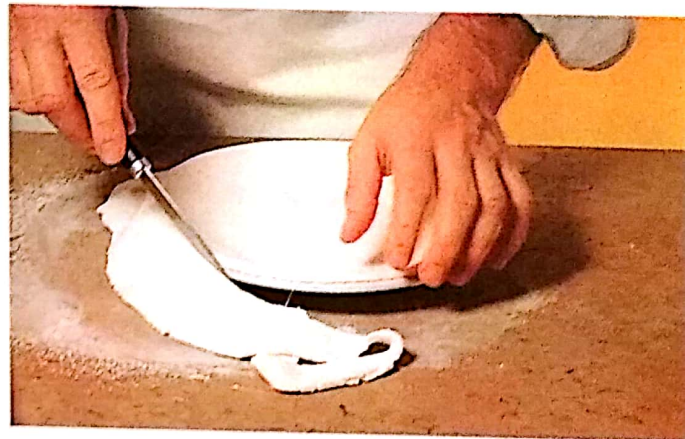


4 - Η ζύμη πρέπει να σχηματίζει μπάλα και να μην κολλάει. Τη φυλάμε σε σελοφάν.

## ΤΟ ΠΛΑΣΙΜΟ ΤΗΣ ΖΥΜΗΣ



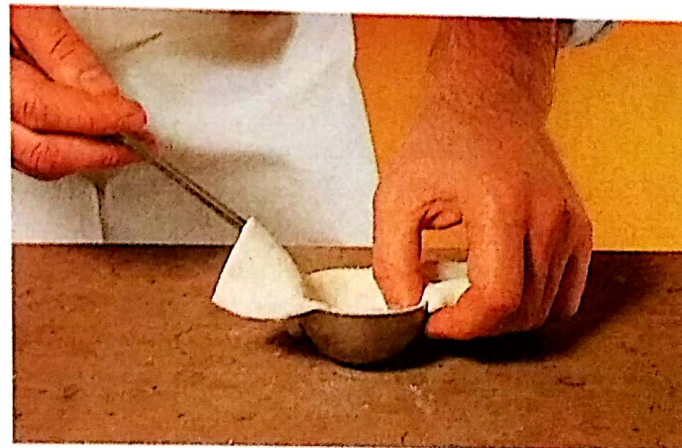
1 - Πασπαλίζουμε την επιφάνεια όπου δουλεύουμε με ζάχαρη κρυσταλλίζε και ανοίγουμε τη ζύμη.



2 - Καλύπτουμε μ' αυτή ένα πιάτο. Κόβουμε τις άκρες.



3 - Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία μ' ένα μπολ.

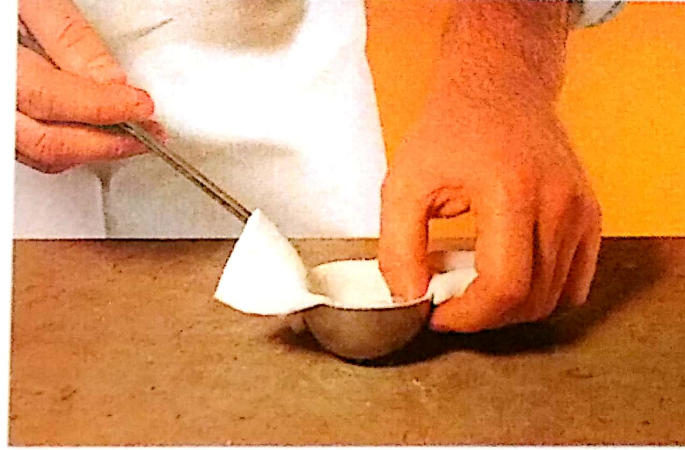


4 - ή με μια κουτάλα.

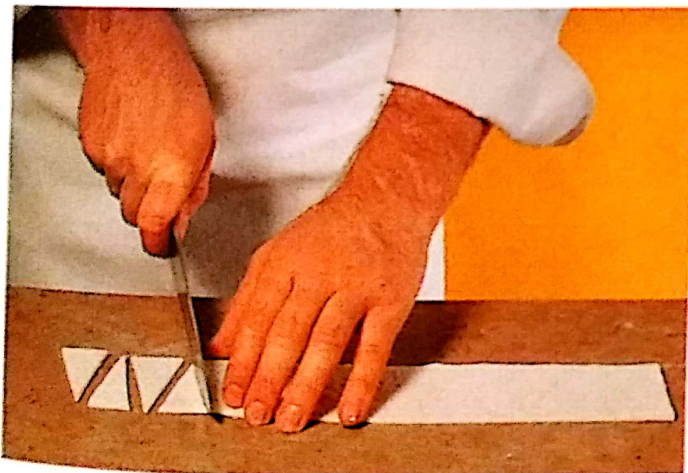




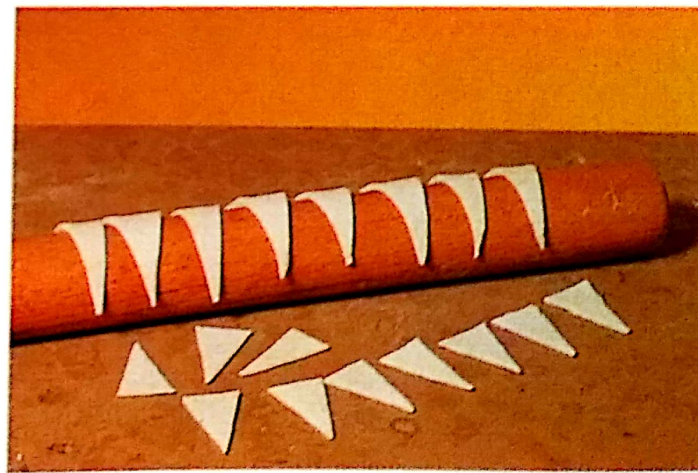
3 - Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία μ' ένα μπολ.



4 - ή με μια κουτάλα.



5 - Κόβουμε τρίγωνα από μια λουρίδα ζύμης.



6 - Αφήνουμε να στεγνώσουν σε επίπεδη ή κυλινδρική επιφάνεια, ανάλογα με τι σχήμα θέλουμε.