

Весели бонбони

време за приготвяне: **60 мин.**



продукти за **много порции:**

- 1 сладък картоф
 - 3 с.л. мед
- сока на един портокал
 - 3 с.л. желатин

Обели и нарежи сладкия картоф на кубчета. Свари го до пълно омекване. Отцеди и пасирай заедно с меда и портокаловия сок. Постави сместа в малка тенджера на слаб огън (4 от 10). Добавяй постепенно желатина, като постоянно бъркаш с бъркалка, за да не се получат топчета. Когато желатинът е напълно разтворен и сместа е хомогенна, свали от котлона. Остави да се охлади за около 20 минути. Пригответи съд, в който разлятата смес ще е с около 2 см дебелина. Постави хартия за печене в този съд и изсипи сместа вътре. Сложи в хладилника до пълно стягане на сместа (около 30 минути). Нарежи на кубчета или лентички, или изрежи с формички.

Сподели и ме отбележи :)

@AsiaRaykova

#вкусноилесно