

Cukierki arachidowe

Słodycze domowego wyrobu przechowujemy w szczelnych pojemnikach. Dzięki temu możemy cieszyć się nimi dłużej.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

15 minut

LICZBA PORCJI:

6 szklanek

SKŁADNIKI:

2 łyżeczki masła
300 g cukru
1/2 szklanki mocnej kawy
1 łyżka jasnego syropu kukurydzianego
1 łyżeczka cynamonu
1 łyżeczka esencji waniliowej
450 g orzeszków ziemnych, uprażonych

PRZYGOTOWANIE:

1) Nasmarować dwie blachy 2 łyżeczkami masła i odstawić. Wymieszać cukier z kawą, syropem kukurydzianym i cynamonem w dużym rondlu.

2) Doprowadzić do wrzenia, mieszając od czasu do czasu. Gotować, aż termometr cukierniczy pokaże 112–116°C (faza miękkiej masy). Zdjąć z ognia, dodać esencję waniliową, wymieszać. Dodać orzeszki ziemne. Szybko wymieszać.

3) Wlać masę na blachy. Szybko rozdzielić dwoma widelcami na małe grudki. Ostudzić.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1/4 szklanki zawiera: 165 kcal, 10 g tłuszczów (w tym 1 g NKT), 1 mg cholesterolu, 158 mg sodu, 17 g węglowodanów, 2 g błonnika, 4 g białka