

# 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