

# Butterscotch Lizalice Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 10 minuta

Vrijeme kuhanja : 15 minuta

Spremno za 30 minuta

Razina : Početnik

## Sastojci:

- Maslac 125g
- Smeđi šećer demerara 200g
- Tamni muscovado šećer 50g
- Voda 90g
- Glukoza 75g
- Sol
- Vanilija u prahu po želji

## Upute

1. Izvažite sve sastojke i pripremite sav potreban alat.
2. Stavite kalup za lizalice na tacnu, pa umetnite štapić za lizalice u svaki krug.
3. Kuhajte maslac, šećer demerara, tamni muscovado šećer, vodu i sol u loncu.
4. Kada smjesa proključa, dodajte glukoza.
5. Nastavite kuhati smjesu dok ne dosegne temperaturu od 145°C.
6. Maknite lonac s vatre i dodajte vaniliju u prahu.
7. Pričekajte da smjesa prestane ključati, a zatim je izlijte u pripremljene kalupe. Za to možete koristiti žlicu.
8. Kada se lizalice potpuno ohlade, izvadite ih iz kalupa i svaku zamotajte u celofan.