



מחבר: גדעון פיזנטי,
[בתוך ויקיפדיה](#)

סוכריות מנטה מזוטה לבנה

מצרכים

- ◀ כוס סוכר
- ◀ 2 כוסות זוטה לבנה
- ◀ 1/2 כוס מים

ציוד

- ◀ 2 סירים קטנים או סיר ופינג'אן
- ◀ כוס
- ◀ מדורה
- ◀ קרשים
- ◀ מגש
- ◀ סכין
- ◀ נייר פרגמנט

דרך ההכנה

1. מכניסים את הזוטה הלבנה (2 כוסות) לסיר.
2. מכסים במים ומרתיחים, אחרי רתיחה להשאיר על האש עוד שלוש דקות.
3. במקביל לבישול הזוטה, מחממים את הסוכר בכלי נפרד ובוחשים עד שהסוכר נמס ומקבל גוון חום.
4. מוסיפים לסוכר הנמס את הנוזל שהתקבל מהרתחת הזוטה (ללא העלים).
5. ממשיכים לערבב.
6. שופכים את התמיסה למגש (מומלץ להניח עליו נייר אפייה).
7. חותכים את התמיסה שבמגש לקוביות קטנות.
8. הינה, קיבלתם סוכריות בטעם מנטה.

הערה: אפשר להחליף את הזוטה הלבנה בנענע.

בתיאבון

לא בוצעו שינויים בתמונה