

BASTONES DE CARAMELO DE MENTA

INGREDIENTES:

- 225 g. de azúcar glass
- 1 clara
- Esencia de menta
- Colorante alimentario rojo y verde
- Fécula de maíz para espolvorear

ELABORACIÓN:

Tamizar el azúcar sobre un bol donde tendremos la clara batida, para obtener una glasa firme. Añadir una gota de esencia de menta. Amasar. Dividir la masa en cuatro trozos iguales, dejar dos blancos y de los otros dos colorear uno rosa y otro verde. Envolverlo en film hasta que estén a punto de usar. Espolvorear con fécula de maíz la superficie de trabajo, estirar con las manos para formar una cuerda de 6mm de ancho. Enrollar una cuerda de color con una blanca, después estirarlas sobre la superficie para formar cuerdas a rayas. Repetir con las cuerdas restantes. Cortar tiras de 15cm. y ponerlas en placas de horno forradas de papel de horno y curvar en forma de bastón. Dejar endurecer 3 o 4 días.