



Caramelle di zucchero

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Da 0 a 30 Minuti

Difficolta': Facile

Ingredienti per 4 persone:

- 560 zucchero di canna bianco
- 16 coloranti liquidi per alimenti*
- 1 olio di semi
- 16 acqua

Preparazione:

Distribuite lo zucchero di canna bianco in 4 ciotoline. Aggiungete in ognuna 4 ml di colorante alimentare (scegliete le tinte che più preferite) e 4 ml di acqua.

Mescolate bene gli ingredienti in ogni coppetta, fino a quando lo zucchero non si sarà colorato in modo omogeneo.

Ungete gli stampini da caramelle, spennelandoli con l'olio di semi, e riempiteli con lo zucchero colorato.

Mettete nel forno a microonde a 850W e fate cuocere per 40 secondi. Sfornate e lasciate raffreddare perfettamente le caramelle, prima di toglierle dagli stampini.

Ricetta di Eleonora Mariella ed Elena D'Alessandro

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**