

Házi szaloncukor - egészségesen

narancsos - mazsolás



Nyitott Műhelygalériák Napja a karácsony jegyében
a Gébárti Kézművesek Házában, 2019. decemberében

Pozvai Szilvia játszóház vezetővel
szaloncukrot készítettek a látogatók.

Amire szükségünk lesz az elkészítéshez:

Alapanyagok:

- 50 dkg háztartási keksz
- 3 evőkanál narancs- vagy baracklekvár
- 3 dl frissen facsart narancslé
- 1 dkg reszelt gyömbér
- 2 csomag Bourbon vaníliás cukor
- 5 dkg mazsola
- ½ citrom leve



Elkészítés menete:

A mazsolát megáztatjuk a narancslében,
az összes alapanyagot jól összedolgozzuk,
majd formázzuk és szaloncukorpapírba
csomagoljuk.

Szaloncukor csomagolása

Amire szükségünk lesz az elkészítéshez:

- apró mintás csomagolópapír
- sütőpapír
- kartonpapír (sablonnak)

Sablonok mérete:

- mintás papír: 9,5 cm x 12,5 cm
- sütőpapír: 13,5 cm x 16,5 cm

Eszközök: ceruza, vonalzó, olló



Elkészítés menete képekben:





Nyitott Műhelygalériák Napja a karácsony jegyében
a Gébárti Kézművesek Házában, 2019. decemberében