

Sucettes à la fraise

Pour 6 sucettes :

- 65g de sucre de canne
- 1 CS d'eau de source
- 10g de sirop de glucose
- 1 cc de sirop de fraise
- quelques gouttes de colorant alimentaire rouge
- de l'huile de pépins de raisin

Dans une casserole à fond épais, mettre le sucre, l'eau, le sirop de glucose et le sirop de fraise.

Faites chauffer sur feu très doux jusqu'à l'ébullition puis vérifier la température avec un thermomètre à sucre : elle doit atteindre 148°.

Pendant ce temps là, huilez les empreintes avec l'huile de pépins de raisin et lorsque la température de la préparation est atteinte, versez celle-ci dans les empreintes.

Ajoutez le bâton et laissez prendre 30 minutes avant de démouler.

Ces sucettes se conservent un mois dans un endroit frais et sec.

