



Syrop różany

6 porcji

15 minut

Składniki

- 400 g cukru
- 100 ml wody
- 170 ml wody różanej
- 1 szczypta soli
- 60 g syropu glukozowego
- 2 łyżeczki naturalnego ekstraktu waniliowego
- 1 łyżeczka naturalnego barwnika spożywczego (różowy)

Przygotowanie

1

"Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. W kielichu do gotowania umieść 400 g cukru, 100 ml wody, 170 ml wody różanej, 1 szczyptę soli i 60 g syropu glukozowego."

2

Ugotuj.

3

Dodaj 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii, 1 łyżeczkę barwnika spożywczego.

4

Wymieszaj.

5

Odstaw syrop na co najmniej 10 min, do ostygnięcia.

6

Przecedź przez sitko o drobnych oczkach do wysterylizowanej szklanej butelki lub kielicha do gotowania.

7

Gotowe do podania! Smacznego!