

# Prepara gustose caramelle

Impara a fare le caramelle e poi inventane altre!

## Ti servono:

- 150 gr. di zucchero semolato
- 4 fogli di colla di pesce
- 1 tazza d'acqua fredda
- 1 cucchiolo di succo di limone
- 3 cucchioli di succo di mela o d'uva
- 5 gocce di colorante alimentare (non usare MAI l'inchiestro!)
- 1 pentola
- 1 tazza
- 1 stampo

## Tocca te! Prepara un primo tipo di caramelle

- 1 Spezza in due le colla di pesce e mettila ad ammorbidirsi alcuni minuti in una ciotola d'acqua.
- 2 Versa in una pentola 75 gr. di zucchero. Fallo sciogliere col succo di limone e frutta, mescolando con un cucchiolo di legno.
- 3 Spegni il fuoco e aggiungi il colorante e la colla di pesce strizzata. Mescola bene per sciogliere il tutto.
- 4 Versa il composto in uno stampo e mettilo in frigorifero a rapprendersi per 2 ore.
- 5 Con un coltello togli dallo stampo la pasta rappresa. Tagliala a quadratini di 1 cm. Metti lo zucchero rimasto in una tazza e rivesti le caramelle per benino.

Dai loro un nome e falle assaggiare a tutti!

Ecco le invenzioni di Matilde...

## Caramelle dolcemente

Sostituisci il succo di frutta con granatina di menta, risole o sciroppo d'acero.

## Caramelle stellate

Preparate con stampini di varie forme.

## Caramelle biancaneve

Ricoperte con farina di mandorle o nocci di cocco.

## Caramelle burlesche

Colorate con un colorante alimentare diverso dal colore dello sciroppo all'interno.

gusto menta

gusto fragola

## Gelatine arcobaleno

Preparate con vari strati sovrapposti di gelatina. Mettere il composto al fresco per 10 minuti prima di aggiungere lo strato successivo.

## Sei capace di preparare caramelle?

- Fai come Matilde. Inventi nuove ricette.
- Non dimenticare di dare un nome alle tue caramelle.
  - Scrivi le tue ricette sul taccuino dei sapori.
  - Conserva le caramelle al fresco e consumale rapidamente.

E ora mettiti alla prova!