



# Les sucettes maison



## Ingrédients :

- 125 grammes de sucre en poudre
- 25 grammes de miel liquide

## Pour aromatiser :

- 2 cuillères à soupe du sirop choisi
- ou
- un arôme naturel à doser en fonction des indications de l'étiquette
- + Un colorant liquide de votre choix

Pour 10 sucettes

20 min de cuisson

1 heure de repos

- Portez à ébullition 5 cl d'eau avec le sucre. Ajoutez le miel, puis continuez à faire chauffer jusqu'à atteindre les 120 °C que vous surveillerez à l'aide d'un thermomètre à sucre.
- Ajoutez l'arôme et le colorant (ou le sirop), et faites cuire jusqu'à atteindre les 150°C. Trempez aussitôt le fond de la casserole dans un récipient rempli d'eau froide pour arrêter la cuisson.
- Versez la préparation dans des moules en silicone en forme de petites boules (ou dans des moules à mini tartelettes) et plantez immédiatement des bâtonnets dans les sucettes.
- Laissez refroidir au moins une heure, puis démoulez et profitez !