Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Минты

29 января 2014 19:26 · https://open-cook.ru/recipes/minty



Наткнулась на днях на интересный рецепт, называется он Mints, я назвала их Минты. Это довольно вкусные мятные конфетки.

Источник рецепта

Примерно на 60-70 штук:

- 60 гр сливочного сыра
- 230 гр сахарной пудры (может потребоваться больше)
- 1/4 ч.л. мятного экстракта

- автор использовал 2 капли зеленого красителя и 1 желтого, я брала 2 капли зеленого гелевого красителя отечественного производителя.

Смешать все ингредиенты в миске. Это можно сделать ложкой вручную или с помощью миксера.



Лучше иметь в запасе сахарную пудру, потому что при указанном количестве у меня получилась довольно мягкая масса, как на фото. А она должна быть плотной и не прилипать сильно к рукам.



Беря по 1/2 чайной ложки массы сделать шарики и рразложить их на пергаментной бумаге.



Надавить слегка вилкой, чтобы получились бороздки. Если вашей массе не хватило пудры и она прилипает к рукам и вилке, то дайте шарикам подсохнуть минут 15, а затем уже делайте бороздки вилкой.



Оставьте конфетки подсохнуть в не сильно жарком помещении, хотя бы пару часов, они будут твердыми снаружи, но мягкими внутри.



Приятного аппетита!



Комментарии: 3

 **саша** # 12:36 15.10.2015

рецепт класс. но где достать экстракт мяты?

>  **Анна Нечаева** # 12:53 15.10.2015
>
> С этим да, беда. Можно найти в кондитерских интернет-магазинах.
>
>  **Анастасия** # 08:06 11.02.2016
>
> Найдите сухую мяту заварите и потом процедите и экстарк готов