

Szyszki



Kiedy w latach osiemdziesiątych na sklepowych półkach nie było wyboru słodkości, cukierków, ciasteczek czy ciast, zazwyczaj kombinowało się w domu i wymyślało słodczyce inne niż wszystkie. Kto zna szyszki? U nas często gościły na stole, a niedawno zrobiłam je głównie po to, by pokazać mojej dziewięcioletniej córce, jak smakują i co polskie mamy potrafiły zdziałać za komuny :)

Składniki:

- 300g krówek (jasnych, mlecznych)
- 80g toffi (czekoladowych)
- 60g ryżu preparowanego

Wykonanie:

1. Krówki i toffi odwijamy z papierków i wrzucamy do garnka. Stawiamy na bardzo delikatnym ogniu i rozpuszczamy, co jakiś czas mieszając, by się nie przypaliły.
2. Kiedy cukierki się rozpuszczą i zmieszają ze sobą, zdejmujemy całość z ognia.
3. Dodajemy ryż preparowany, mieszamy.
4. Z masy lepimy rękami szyszki (ostrożnie: gorące!).

5. Odkładamy na talerz, by przestygły.

6. Tego dnia szyszki będą twarde, ale jeśli zostawimy je przez noc na wierzchu, lekko zmiękną.

