

Домашний зефир

0,5 кг сахара, 1 стакан воды, 1 пакетик ванилина, 23-25 г желатина, по желанию немного какао, лимонная кислота.

Влить в кастрюлю чуть меньше стакана воды, всыпать весь сахар и поставить на огонь.

После того, как сахар растворится, добавить разведённый в оставшейся воде желатин и всё кипятить 40 минут, в конце добавив по вкусу лимонную кислоту.

Затем снять с огня и взбивать миксером около 10 минут до нужной густоты.

Надежда КАДОННОВА, г. Братск