

Batoane cu susan



Batoane cu susan, un desert simplu si rapid, de care va puteti bucura oricand nu doar cand sunt **zile de post!!**

Dragii mei, cred ca veti fi cu totii (si cei care tin post dar si cei care nu ☺) foooarte incantati de aceasta **reteta** de batoane cu susan, care se fac intr-o clipita si sunt absolut delicioase!!!

Ingrediente:

- 200 g zahar
- 150 g susan
- o lingura de apa
- 2, 3 linguri zeama de lamaie

Sa vedeti ce reactie vor avea cei mici cand ii veti servi cu o bucatica de „susan caramelizat” ☐



Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Udati o tava (nu foarte mare) cu apa rece. Pregatiti o lingura, un cutit bine ascutit si o cana inalta cu apa, tot rece.

Preparare batoane cu susan:

Puneti zaharul impreuna cu apa si zeama de lamaie intr-o cratita termorezistenta/emailata. Lasati la foc mic, amestecand intruna, pana cand se topeste zaharul. Nu lasati caramelul sa se arda (adica sa prinda prea multa culoare) fiindca va avea un gust amar!

Adaugati susanul si amestecati energic; compozitia trebuie sa fie bine omogenizata.

Turnati apoi compozitia de susan in tava pregatita si nivelati, in

strat subtire, cu lingura data prin apa. Intindeti de 2, 3 ori, o udati, iarasi uniformizati, iarasi o udati :))

...daca nu faceti asa, susanul se va prinde de lingura...

Se feliaza, asa fierbinte, in tava, cu cutitul bagat in apa rece:



Se desprind apoi feliile cu o paleta ingusta, sau tot cu cutitul, si se aseaza pe un tocator umed:



Daca e cazul, faceti ultimele retusuri: aplatizati batoanele, taiati frumos capetele, injumatatiti-le etc:



P.S. Celelalte felii se vor intari pana veti ajunge sa le infrumusetati pe primele ☐ , dar nu va ingrijorati, aprindeti din nou aragazul si tineti tava cateva secunde deasupra focului (tava sa nu atinga focul!!!). Se vor inmuia, si le veti putea manevra din nou cu succes!

Reteta preluata de la Guguluff