



Suklaasuukot (n. 40 kpl)

Aineet: 4 dl pölysokeria
1 dl vettä
½ tl etikkaa
3-4 tippaa piparminttuöljyä
50 g tummaa suklaata

Valmistus: 1. Keitä sokeria, vettä ja etikkaa pienessä kattilassa, kunnes pisara hieman jäähtynyttä lientä tuntuu venyvän lankamaisia rihmoina sormien välissä.
2. Kaada liemi kulhoon, lisää piparminttuöljy ja sekoita haarukalla sakeaksi.
3. Levitä massa nokareiksi leivinpaperille. Jos se kovettuu kesken työn, saat sen notkeaksi kuumassa vesihauteessa.
4. Anna nokareiden kovettua.
5. Sulata suklaa vesihauteessa ja pane pisara sulaa suklaata jokaisen minttunapin pinnalle.
6. Pakkaa kovettuneet makeiset tiiviiseen tölkkiin.