

Lollipops alcoolisés

[ALCOOLISÉS](#) - [BREUVAGES](#) - [DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- un thermomètre à confiserie (J'ai du jeter ma première «batch» de suçons... Ils n'ont jamais durcis. Je suis donc allée m'en procurer un!)
- 1/4 tasse de liqueur alcoolisée (rhum, vodka, whisky...) + 2 c. à table
- 3/4 tasse de sucre
- 2 c. à table d'eau froide
- 3 c. à table de sirop de maïs clair
- 1/4 c à thé de sel
- colorant alimentaire (facultatif)

Préparation

1. Préparer votre mélange de couleur. Mettre, dans un bol de verre (le colorant alimentaire peut tacher) les 2 c. à table de liqueur et le colorant alimentaire selon vos désirs. Bien mélanger. Réserver. (ici, j'ai fait un mélange rouge à la Sambuca et un mélange bleu rhum/Limoncello)



2. Mettre dans un casserole le quart de tasse de liqueur, le sucre, le sirop de maïs, l'eau froide et le sel. À feu moyen, laisser monter à ébullition en remuant de temps en autre.



3. Une fois à ébullition, laisser bouillir jusqu'à ce que le thermomètre à confiserie affiche 120 C/ 250 F. Retirer du feu puis verser la liqueur colorée (attention aux éclaboussures). Mélanger rapidement.

***À compter de ce moment, les minutes sont comptées. Le mélange épaissira assez rapidement. Vous avez environ 5 petites minutes devant vous.



4. Verser à la cuillère le mélange sur un napperon de silicone ou sur un papier parchemin. Assurez-vous de travailler sur une surface plane si vous désirez de belles formes rondes. Une fois terminé, insérer délicatement un bâtonnet de bois ou de carton dans chaque disque de sucre. Laisser durcir complètement. TADAAAAAAMMMM!!!! Outre de magnifiques sucettes colorées, vous aurez droit à des effluves alcoolisées dans toute la cuisine pour un bon 60 minutes! Savourez!!!!



5. Il ne me reste plus qu'à espérer que les invités apprécieront mes Lollipops alcoolisés!