

## Oh! les belles sucettes!

Pour 4 sucettes, moule finement et séparément au hachoir électrique env. 90 g de bonbons durs de différents parfums (p. ex. menthe, caramel, fruits). Étaler en rond la poudre obtenue sur une plaque chemisée de papier cuisson. Placer une brochette en bois jusqu'au centre des ronds. Faire fondre 2 à 3 min au milieu du four préchauffé à 220°C jusqu'à ce que la poudre devienne liquide. Retirer, laisser refroidir sur la plaque jusqu'à durcissement complet des sucettes.

