

Szyszki z karmelem

Szyszki z karmelem – słodki deser bez pieczenia

Szyszki z karmelem to **niezbity dowód na to, że szyszki znaleźć można nie tylko w lesie**. Ten dziecinnie prosty deser przygotujecie bez użycia piekarnika, potrzebując jedynie odrobiny cierpliwości, by gotowe słodkości mogły spokojnie zastygnąć. Rozpuszczone masło z krówkami, doprawione szczyptą soli i cynamonu, połączone z ryżem preparowanym tworzą wyjątkową kompozycję smakową o oryginalnym wyglądzie.

Dla kogo?

Szyszki z karmelem to idealny wybór dla osób poszukujących **prostego deseru o nietuzinkowym wyglądzie**. Wyróżniają się na tle innych słodkości, które zazwyczaj lądują na stołach. Ich przygotowanie jest na tyle proste, że poradzą sobie z nim nawet osoby bez doświadczenia kulinarnego, a także dzieci pod nadzorem dorosłych.

Na jaką okazję?

Ten przepis to *doskonały pretekst, by zachęcić do gotowania całą rodzinę*. Dla każdego, niezależnie od wieku i umiejętności, znajdzie się coś do zrobienia – od rozpuszczania krówek po formowanie szyszek. Wspólne przygotowywanie tego deseru może stać się Waszym codziennym, rodzinnym rytuałem, który zbliża i daje mnóstwo radości.

Czy wiesz, że?

Za karmelowy smak odpowiedzialne są krówki – popularne cukierki produkowane z mleka, cukru i masła. Składniki te są

mieszane i gotowane w dużych naczyniach, a następnie krojone i pakowane. **Tradycyjne krówki** mają konsystencję, która idealnie nadaje się do rozpuszczenia i połączenia z ryżem preparowanym.

Dla urozmaicenia

Szyszki z ryżu preparowanego w karmelu *świetnie smakują także z masą kajmakową*. Możesz również eksperymentować z dodatkami – odrobiną orzechów, wiórków kokosowych czy nawet suszonej żurawiny, które nadadzą deserowi nowego wymiaru smakowego i wizualnego.