

Billes de bonbons multicolores



Aujourd'hui, je vous propose des bonbons !!!! Et pas n'importe lesquels, des bonbons style dragébus. C'est trop bon et vraiment génial de les confectionner soi-même ! Dans mon titre il y a écrit multicolores, moi j'en ai fait que deux des couleurs mais après à vous de changer les couleurs selon vos envies !

Pour une vingtaine de bonbons

Ingrédients:

1c. à soupe d'eau de fleur d'oranger ou d'eau de rose (pour moi, eau de fleur d'oranger

Quelques gouttes de colorant alimentaire rouge, jaune, bleu, vert,...

90g de sirop de glucose

300g de sucre semoule

4c. à soupe de Maïzena

Préparation:

Faites bouillir 30cl d'eau dans une casserole moyenne. A feu moyen, faites-y fondre le glucose et incorporez le sucre en remuant à l'aide d'un fouet. Faites cuire pendant 10 à 15min. Parfumez la préparation avec l'eau de fleur d'oranger ou l'eau de rose.

Dans un petit bol, faites dissoudre la Maïzena dans très peu d'eau froide en remuant avec une petite cuillère. Ajoutez-la dans la casserole de sucre aromatisé. Portez à ébullition en remuant avec un fouet ou une spatule et continuez à faire bouillir pendant 1min. Préchauffez deux casseroles bain-marie.

Divisez la préparation en trois parts plus ou moins égales: laissez-en un tiers dans la casserole de cuisson et les autres versez-les dans les deux casseroles préchauffées. Tout en remuant, versez les colorants goutte à goutte dans chacune des préparations.

Quand la préparation est un peu moins chaude, prélevez de petites noisettes de pâte et roulez-les en boule sur la paume de votre main. Réservez dans une assiette. Procédez rapidement pour que la pâte ne durcisse pas trop vite.

Réservez les bonbons dans un bocal.