

Bonbons au miel

Avec ce froid on a vite fait de tomber malade! Alors, pour adoucir efficacement la gorge, rien de plus facile que de préparer ces délicieux bonbons au goût de miel et de citron. Essayez !

Ingrédients :

1 cuillère à soupe de miel

8 cuillères à soupe de sucre en poudre

1 cuillère à café de jus de citron ou 1 goutte d'huile essentielle de citron, (ou mandarine, orange, eucalyptus...).

Versez dans une casserole 4 cuillères à soupe de sucre, le miel et le jus de citron. Faites cuire à feu doux jusqu'à ce que le mélange devienne jaune-orange. Remplissez un petit plat creux avec le reste de sucre en poudre et creusez des petits trous à l'aide d'un doigt. Versez un peu de mélange dans chaque trou et, une fois tiédis, roulez les bonbons dans le sucre puis laissez durcir.

Une fois refroidis, ces bonbons se conservent très bien dans une boîte en fer.

