רכיבים:

2 כוסות סוכר

½ כוס מים

½ כוס סירופ תירס

מדחום

אופן ההכנה:

1. מחממים את הרכיבים בסיר על להבה נמוכה - בינונית, עד לרתיחה.

2. מערבבים עד שהסוכר נמס, ולאחר מכן להעלות את הטמפרטורה לגבוהה.

3. מבשלים עד שמי הסוכר מגיעים לטמפרטורה של 154.5 מעלות צלזיוס.

4. מורידים מהאש מיד ומניחים בצד על מנת שהרוטב "ירגע" מעט ואז הסירופ מתחיל להיות צמיגי יותר.

5. יוצקים מעט מן הרוטב למכונת צמר גפן, מפעילים וממתינים מספר שניות.

6. כאשר הסוכר נהלך למעין שיערות, לוקחים מקל, מגלגלים בדפנות המכונה ועורמים ערימת צמר גפן על גבי המקל.