

cukier waniliowy własnej roboty



KATARZYNA158



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier 30 dkg

laska wanilii 4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukier (najlepiej o grubych kryształkach) miksujemy w maszynie do kawy, aż zrobi się puder.
Laski wanilii przekrajamy po całej długości na pół, połowe z nich układamy na dnie szklanego zamykanego naczynia (cięta strona najlepiej gdy dotyka dna naczynia) zasypujemy gotowym już pudrem, na wierzchu układamy pozostałą wanilię, szczelnie zamykamy.
Odstawiamy w suche miejsce na około 4 dni

Doskonale do słodzenia herbaty, kawy, jak i przeróżnych wyrobów :)

(intensywność aromatu zależy od ilości dodanej wanilii jak i czasu w którym puder nasiąka smakiem)