

Sucre orangé

Temps de préparation : 2 min

Ingrédients:




- 2 verres doseur de sucre
- 2 verres doseur d'écorces moulues
- 1 cuillère à café de fécule de pommes de terre (amidon)

Mixer le tout **2 min/vit 10**.

Conserver dans un petit bocal type pot de confiture.

Utilisation :

Comme du sucre vanillé pour aromatiser vos crêpes, vos cakes, vos biscuits, vos crèmes, ganaches pour macarons....

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou DETRIN
	Ecorces d'orange, sucre, fécule	2 min		10	

Ma touche perso :

