

Sucre glace (amylacé)



Pour 300 g de sucre glace

Préparation : 5 minutes

- 300 g de sucre en morceaux

- 10 g de Maïzena

Placez les morceaux de sucre et mixez **10 secondes/vitesse 10**. Revoulez l'opération 1 fois.

Ajoutez la Maïzena et mixez **40 secondes/vitesse 9**.

Réservez dans une boîte en fer ou un bocal en verre.

Ce sucre glace est à utiliser aussi pour les meringues, la guimauve ou tout simplement pour saupoudrer les gaufres ou les beignets.