Cukier malinowy

My Little Food Safari

Polecane na: **przetwory**

Warto wiedzieć:

10 min

1 porcja

Składniki:

biały cukier - 1 szklanka

sok z żurawiny (sok 100% bez cukru) - 1 łyżka

liofilizowane maliny - 15 g

Dodatkowe info:

Śliczny naturalnie, różowy cukier o pięknym smaku i pysznym aromacie malin może służyć jako dodatek do herbaty lub jako posypka do ciast i deserów.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cukier mieszamy z sokiem żurawinowym, powinien mieć konsystencję mokrego piasku. Cukier przekładamy na papier do pieczenia i suszymy. W okresie grzewczym suszę przez noc na kaloryferze.

Wysuszony cukier wsypujemy do słoika dodajemy liofilizowane maliny (połowę malin kruszymy na pył). Słoik zakręcamy, mocno potrząsamy, aż owoce wymieszają się z cukrem.

Cukier przechowujemy w suchym zaciemnionym miejscu. Używamy do herbaty, domowej lemoniady oraz kremów i deserów.