



Granella di zucchero - [Visualizza sul sito di silvia](#)

Granella di zucchero

Ingredienti:

per ogni 50 g di zucchero semolato, 5 g di acqua.

Mescolare velocemente lo zucchero con l'acqua, quindi usando una mandolina (lato julienne) con un cucchiaino, schiacciare e strisciare lo zucchero sulla mandolina, avendo cura di mettere sotto un foglio di carta forno.

Sparpagliare bene i granelli.

Lasciare asciugare tutta la notte (ma se si ha fretta, passare in forno a 60° per pochi minuti).

(da un faticosissimo giroingiro sul web)







Utilizzata questa mattina!!! e chi la compra più?!!



decorazione - dolci - Pasqua - colomba - buondi