

ZUCCHERO LIQUIDO

Lo zucchero liquido serve in tantissime preparazioni di cocktail, nel caffè shakerato, per dolci e per bagnare le torte ma costa tantissimo e non si trova facilmente. Proviamo a farlo in casa, è semplicissimo.



Ingredienti

7 parti di acqua

3 parti di zucchero semolato o di canna

Procedimento:

Mettete l'acqua e lo zucchero in un pentolino e mescolate.

Accendete il fuoco e fate sciogliere completamente lo zucchero a fuoco bassissimo per pochi minuti.

Non deve assolutamente colorire.

Togliete dal fuoco, lasciate raffreddare e mettete in un barattolino chiuso.

Consiglio:

Si conserva in frigo per una settimana.

