


Zucchero vanigliato fatto in casa

2 vasetti da 2 dl

 facile

 Fino a 5 Min.



Ingredienti:

Zutaten:

400 g zucchero
4 di Bacche di vaniglia Bourbon Bio
Dr. Oetker

1 Preparazione:

Mescolare bene i semi delle bacche e lo zucchero in una terrina. Poi, versare il tutto in un barattolo di vetro richiudibile insieme ai baccelli di vaniglia. Per fare in modo che l'aroma di vaniglia possa sprigionarsi completamente, lasciar riposare lo zucchero vanigliato per almeno una settimana in un luogo fresco e buio.

Consiglio

- Lo zucchero alla vaniglia fatto in casa è anche un ottimo regalo.
- Appena finisci lo zucchero vanigliato, riempi di nuovo il barattolo con altro zucchero e lascialo riposare ancora una settimana. Puoi ripetere questa procedura fino a quando le bacche nere non perdono il loro colore.