

Sucre à glacer maison

- Cette recette pour faire du sucre à glacer maison est tellement pratique!



PRÉPARATION
5 MIN

TEMPS TOTAL
5 MIN

PORTIONS
4

CALORIES
105

Ingrédients :

- 1 tasse (200 g) de sucre
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs

Préparation :

1. Mettre tous les ingrédients dans le robot ou le mélangeur. Activer.
2. Les cristaux de sucre deviendront de plus en plus fins. Continuer jusqu'à ce que ça devienne de la poudre.
3. Et voilà.
4. Conserver dans un contenant hermétique pendant des années.

“ Si vous avez plus de sucre en poudre (ou de sucre à glacer)... Pas besoin de se rendre à l'épicerie, ça se fait facilement à la maison :) ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)