

Zucchero a velo fatto in casa



ingredienti

100 g di zucchero semolato
un cucchiaino di riso

PREPARAZIONE

5 min

TEMPO TOTALE

5 min

procedimento

Nel bicchiere di un tritatutto (o di un macinino), introdurre lo zucchero, quindi azionare le lame fino a che lo zucchero non sarà ridotto ad una polvere impalpabile. Il tempo necessaria varia a seconda dell'elettrodomestico in proprio possesso.

Lavare accuratamente un vaso in vetro ed asciugarlo benissimo, eventualmente facendolo asciugare perfettamente su un termosifone o lasciandolo aperto ed esposto all'aria.

Trasferire lo zucchero a velo fatto in casa nel vaso, insieme ad un cucchiaino di riso. Chiudere bene il vasetto, agitare per distribuire bene il riso e riporre per i successivi usi.