

Domowa posypka cukrowa



Opis wskazówki

W mojej kuchni nic nie może się zmarnować. Nie lubię wyrzucać jedzenia do kosza, bo zawsze można wykorzystać resztki chociażby do dekoracji.

Tak też robię z masą cukrową. Wiadomo, że nie zużyję całej do udekorowania toru i zawsze zostaną jakieś podeschnięte już kawałki. Znalazłam na nie rewelacyjny sposób, dzięki któremu uzyskałam przepiękną i łatwą w przygotowaniu posypkę cukrową. Kolorowe resztki ścieram na tarce o drobnych oczkach, każdy kolor na osobnym talerzyk. Zostawiam je na kilka godzin do całkowitego wyschnięcia. Od czasu do czasu trzeba ją przemieszać. Gotową przesypujemy do pojemników szczelnie zamykanych. Posypka nie powinna spleśnieć jeżeli jest dobrze wysuszona. Jej kolor możemy dowolnie komponować. Tak samo również grubość, wystarczy zetrzeć masę na tarce o większych oczkach.