

# Cukier fiołkowy



# Opis wskazówki

Cukier fiołkowy idealny do deserów. Aromatyczny, o pięknym lawendowym kolorze.

Do wykonanie cukru fiołkowego będą nam potrzebne fiołki leśne. Nie nadają się do niego fiołki uprawiane w ogródkach.

Składniki: Składniki: - 10 łyżek płatków fiołków - 1 szklanka cukru pudru - skórka starta z 1/2 cytryny - 1 łyżeczka soku z cytryny

Wykonanie: Fiołki umyć w zimnej wodzie, rozłożyć na papierowym ręczniku lub ściereczce, pozostawić do wyschnięcia. Z suchych fiołków oberwać płatki, razem z cukrem wsypać do miski malaksera, wyposażonego w noże. Dodać startą skórkę i sok z cytryny.

Całość dokładnie zmiksować. Cukier powinien nabrać ładnego fioletowego koloru, a płatki fiołków powinny być bardzo drobno zmielone. Na blaszce ułożyć papier do pieczenia, na nim cienką warstwą rozłożyć cukier fiołkowy. Piekarnik delikatnie rozgrzać.

Wystarczy włączyć go na 1 - 2 minuty. Cukier włożyć do piekarnika i suszyć go około godziny, od czasu do czasu mieszając. Jeżeli

cukier nie wyschnie całkowicie proces suszenia powtórzyć. Wysuszony cukier fiołkowy wsypać do miski miksera wyposażonej w noże i ponownie zmiksować, w celu pozbycia się większych grudek. Cukier przechowywać w suchym i ciemnym miejscu. Cukier

fiołkowy nada deserom, ciastom i ciasteczkom niezwykłego aromatu i smaku.