

Sucre aromatisé à l'orange

Ingrédients

600 gr de sucre

le zeste d'une orange et demie

Peler les oranges en prélevant au minimum le blanc

Mettre les zestes sur la toile silpat ou une plaque à pâtisserie

Enfourner four chaud 150° pendant 45 mn

Mettre dans le bol du TM 100 gr de sucre prélevé au 600 gr ainsi que les zestes séchés

Mixer vitesse 9 pendant 10 secondes

Raclar les parois

Ajouter le sucre restant

Mixer sens inverse vitesse 3 pendant 10 secondes

Verser dans des bocaux



<http://atablecheznatt.canalblog.com>