

POUDRE DE CARMEL



- 350G DE SUCRE EN POUFRE
- 1 CS D'EAU

METTRE LE SUCRE ET L'EAU DANS UNE CASSEROLE ANTI-ADHESIVE. PORTEZ SUR FEU DOUX ET LAISSEZ CARAMÉLISER EN SURVEILLANT. VERSEZ LE CARMEL SUR DU PAPIER SULFURISÉ POSÉ SUR LA PLAQUE DU FOUR. LAISSEZ REFROIDIR PUIS CONCASSEZ LE GROSSIÈREMENT. METTRE LES MORCEAUX DANS LE BOL DU MIXEUR ET MIXEZ EN FINE POUFRE. A CONSERVER À L'ABRI DE L'HUMIDITÉ.

POUDRE DE CARMEL



- 350G DE SUCRE EN POUFRE
- 1 CS D'EAU

METTRE LE SUCRE ET L'EAU DANS UNE CASSEROLE ANTI-ADHESIVE. PORTEZ SUR FEU DOUX ET LAISSEZ CARAMÉLISER EN SURVEILLANT. VERSEZ LE CARMEL SUR DU PAPIER SULFURISÉ POSÉ SUR LA PLAQUE DU FOUR. LAISSEZ REFROIDIR PUIS CONCASSEZ LE GROSSIÈREMENT. METTRE LES MORCEAUX DANS LE BOL DU MIXEUR ET MIXEZ EN FINE POUFRE. A CONSERVER À L'ABRI DE L'HUMIDITÉ.