

FICHE EXCLUSIVE tef

4 SUCRES PARFUMES PAR LA NATURE

SUCRE CITRONNÉ

100 Gr de sucre morceaux

3 zestes de citron



Mettre le sucre en morceaux dans le bol, prélever et rajouter les zestes de citron (ne prendre que la partie bien jaune de la peau à l'aide d'un économe) , mixer 10 secondes vit 10, verser dans une assiette, laisser sécher 24 heures , puis remettre dans le bol et mixer à nouveau 10 sec vit 10
Tamiser si vous voulez (moi je ne le fais pas) , puis rangez dans un joli bocal

SUCRE A LA MENTHE

100 gr de sucre en morceaux

20 gr de menthe fraîche lavée et bien sèche

Mettre sucre et menthe dans le bol et mixer 10 sec vit 10

Verser dans une assiette, laisser sécher 24 heures, puis remettre dans le bol et mixer à nouveau 10 sec vit 10
Tamiser et ranger en bocal

SUCRE A LA VERVEINE

100 gr de sucre en morceaux

30 feuilles de verveine fraîche

Mettre sucre et feuilles dans le bol (tout pareil que les autres sucres plus haut) mixer 10 sec vit 10 , verser dans une assiette, laisser sécher 24 heures , puis remettre dans le bol et mixer à nouveau 10 sec vit 10
Tamiser et ranger en bocal

SUCRE AU BASILIC

100 gr de sucre en morceaux

20 gr de feuilles fraîches de basilic lavées et séchées

Mettre le sucre et les feuilles de basilic dans le bol et mixer 10 secs vit 10
Le basilic rend beaucoup de jus , donc vous allez avoir plus une pâte qu'un sucre
verser dans une assiette plate assez grande pour bien étaler cette pâte et la laisser sécher 2 à trois jours en cassant et retournant les morceaux au bout de 24 heures (quand le séchage le permet)

Lorsque votre sucre est bien sec le remettre dans le bol et mixer 10 secs vit 10
Étaler à nouveau dans une assiette plate et attendre au moins 24 h pour mettre en bocal