SUCRE VANILLé THERMOMIX®

Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 3j - Nombre de portions: 1

Ingrédients:

- 1 Gousse de vanille
- 200g Sucre en poudre

Préparation:

- Couper la gousse de vaille en morceaux: Mettre la gousse de vanille et le sucre dans un pot hermétique. Fermer et secouer pour bien mélanger. Laisser la gousse sécher ainsi dans le sucre pour 2-3 jours
- Mettre ensuite le contenu du pot dans le bol et pulvériser 20 sec / vitesse 10. Transvaser à nouveau dans le pot hermétique et conserver dans un endroit sec.
- Astuces : 1cc de sucre vanillé fait maison équivaut à 3cc de sucre vanille du commerce.

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com