

# CANNAMELA

## Zucchero aromatizzato alle tre spezie



### Ingredienti

- 150g zucchero semolato
- 1/2 cucchiaino cannella macinata CANNAMELA
- 1/2 cucchiaino zenzero macinato CANNAMELA
- 1 stecca di vaniglia naturale CANNAMELA



Porzioni  
4 persone



Portata  
Piatto  
unico



Tempo  
5 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
Nessuna  
cottura



Kcal per  
persona  
588\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1** Aromatizzare 50 g di zucchero semolato con 1/2 cucchiario di cannella macinata CANNAMELA.
- 2** Miscelare i due ingredienti.
- 3** Aromatizzare 50 g di zucchero semolato con 1/2 cucchiario di zenzero macinato CANNAMELA, poi miscelare i due ingredienti.
- 4** Dividere longitudinalmente la stecca di vaniglia CANNAMELA e raschiare i semi.
- 5** Unire i semi di vaniglia allo zucchero semolato e miscelare.
- 6** Aromatizzare caffè, thè e dolci con lo zucchero alla cannella o allo zenzero CANNAMELA.
- 7** A piacere aromatizzare torte o biscotti con lo zucchero alla vaniglia CANNAMELA.