

Con l'arrivo dei primi freddi sale la voglia di tisane, bevande calde e soffici dolci, ma come renderli unici e innovativi?

Prova i nostri zuccheri aromatizzati!

Zucchero di canna con Lavanda e boccioli di Rosa: questo zucchero si caratterizza per il suo profumo floreale che si abbina bene non solo a tisane alla frutta, ma anche a torte come ciambelle, crostate e... torte alle mele!

➤ [Ricetta Torta alle mele con zucchero aromatizzato alla lavanda e boccioli di rosa](#)



preparazione: 15 min



cottura: 40 min



totale: 55 min

- ✓ [3 uova](#)
- ✓ [200 ml di latte](#)
- ✓ [70 g di burro](#)
- ✓ [300 g di farina](#)
- ✓ [250 g di zucchero di canna aromatizzato](#)
- ✓ [scorza e succo di 1 limone](#)
- ✓ [1 busta di lievito per dolci](#)
- ✓ [600 g di mele Golden Delicious](#)

Sbucciate e tagliate le **mele** a rondelle, ponetele in un recipiente e cospargetele col succo del limone e un cucchiaio di zucchero aromatizzato, mescolate e lasciate riposare. Nel frattempo montate a neve gli **albumi**, a parte i **tuorli** con lo **zucchero aromatizzato** e il **burro** morbido. Montate con uno sbattitore elettrico fino ad ottenere una crema liscia e spumosa. Aggiungete all'impasto dei tuorli il **latte** e gradualmente la **farina** setacciata con il **lievito**. Sbattete fino a renderlo omogeneo. A questo punto unite la scorza grattugiata del **limone** e gli albumi mescolando con una spatola lentamente. Alla fine aggiungete le mele e mescolate. Versate l'impasto ottenuto in una tortiera da 22 cm imburrata e infarinata, decorate con delle fettine di mela. Ponete in forno a 180 gradi per 40 minuti. Lasciate raffreddare e guarnite con zucchero a velo e qualche fiore di lavanda.

Zucchero di canna con Calendula, scorze di limone e arancia: dolcificante dalle note agrumate che si presta bene sia per la preparazione di dolci ma anche per quella di tisane e infusi.

➤ **Ricetta Biscotti al latte con Calendula, limone e arancia**



preparazione: 30 min + 1 ora in frigo



cottura: 25 min



totale: 1 ora e 55 min

- ✓ **100 g di burro**
- ✓ **190 g di farina integrale**
- ✓ **75 g zucchero di canna aromatizzato**
- ✓ **2 cucchiaini di miele millefiori**
- ✓ **95 ml di latte**
- ✓ **110 di fecola di patate**
- ✓ **1 uovo**
- ✓ **Mezza busta di lievito per dolci**

Ponete lo zucchero aromatizzato nel latte e lasciate riposare per 10 minuti. In una terrina mescolate la fecola di patate, la farina e il lievito. Aggiungete sempre mescolando il latte con lo zucchero, i due cucchiaini di miele e l'uovo già sbattuto. Impastate fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio e copritelo con la pellicola. Riponete la massa così ottenuta in frigo e lasciatela riposare per 1 ora. Tirate fuori il composto dal frigo e formate un cilindro. Tagliate dei dischi e schiacciateli leggermente con il palmo della mano, fate un foro al centro e poneteli su una teglia con della carta forno. Mettete in forno per 20-25 minuti a 180 gradi.

Zucchero di canna con Anice stellato, Cannella e arancia: tipico del periodo natalizio questo zucchero ti sorprenderà anche in preparazioni salate! Scopri come!

➤ **Ricetta Carne alla brace marinata nello zucchero:**



tempo di marinatura: dai 30 min alle 7 ore in base al tipo di carne



cottura: in base al tipo di carne



totale: manzo, pollo, maiale o pezzi di carne grossi dalle 3 alle 7 ore; spiedini o bocconcini dai 30 ai 45 minuti

- ✓ **60 ml di olio EVO aromatizzato all'aglio orsino**
- ✓ **60 ml di succo di limone**
- ✓ **65 ml di salsa di soia**
- ✓ **35 g di zucchero di canna aromatizzato**
- ✓ **1 cipolla**

Tritate la cipolla, mescolate tutti gli ingredienti e ricoprite la carne con il tutto. Utilizzare possibilmente un recipiente di vetro o ceramica.

Per scoprire le altre ricette continua a seguirci sul nostro sito o sulla pagina Facebook!



<https://erbificio.jimdofree.com>