



Sucre à glacer maison

Recette sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique

Par : Cuisine l'Angélique

INGRÉDIENTS

- 330 g (1 1/2) de sucre de canne
- 15 ml (1 c. à soupe) de fécule de maïs bio ou de fécule de tapioca

PRÉPARATION

1. Combiner le sucre de canne et la fécule de maïs dans le récipient du mélangeur.
2. Mélanger à puissance maximale de 30 secondes à 1 minute ou jusqu'à ce que le mélange forme une fine poudre.

Pour un sucre à glacer tout simplement divin, vous pouvez également remplacer le sucre de canne par du sucre d'érable.

Si vous suivez le régime hypotoxique le sucanat et le sucre d'érable sont conforme.



AUTRES GLAÇAGES

- Glaçage 7 minutes
- Glaçage au chocolat
- Glaçage à la vanille
- Glaçage coloré naturellement
- Glaçage à l'orange
- Glaçage imitation « fromage à la crème »
- Glaçage aux noix de cajou
- Sucre à glacer maison



Cette recette est tirée du livre :

*Savoureux, santé
et sans gluten!*
vol 2

Détails