

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zucchero filato

di: *magico5619*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

zucchero

PREPARAZIONE

- 1 Accendere la macchinetta per 5 minuti per scaldarla e poi fermarla.



2 Quando la ruota centrale è completamente ferma versare dentro 1 misurino di zucchero.



3 Ecco lo zucchero messo al centro.



4 Azionare la macchina e lo zucchero comincia a scaldarsi mentre la ruota centrale gira.



5 Dopo due minuti comincia ad uscire lo zucchero ce si raccoglie intorno al bastoncino dato in dotazione con la macchina.



6 Raccoglierlo fino alla fine della produzione dei fili.





7 Eccolo finito

