

# sciropo “supervaniglia”

Questo sciropo di zucchero ha un persistente profumo di vaniglia. Si conserva in frigorifero per mesi, ben chiuso in un barattolo, ed è ottimo per spennellare i cupcake prima di glassarli. Si può nello stesso modo usare per spennellare gli strati delle torte che poi vanno glassate.

Ingredienti per un barattolo:

- 100 gr di zucchero di canna (chiaro tipo Demerara o scuro tipo Muscovado)
- 100 ml acqua
- i semi di 2 baccelli di vaniglia, o tre cucchiaini di estratto puro di vaniglia

In un pentolino, sciogliere lo zucchero nell'acqua, e aggiungere i semi dei baccelli di vaniglia o l'estratto.

Porre sul fuoco fino a bollore assicurandosi che tutto lo zucchero si sia sciolto senza residui. Lasciare raffreddare completamente.

Una volta freddo, versare in un barattolo con tappo a chiusura ermetica e conservare in frigorifero (per diversi mesi)