



Sirop de Canne

- Les ingrédients en italique et entre parenthèses sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 300 gr

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 0 minute



Ingrédients :

- 210 gr de **sucre de canne roux & complet** « rapadura »
- entre 60 et 90 gr d'**eau bouillante** (pour une texture épaisse ou fluide)

Préparation :

1. Dans un pot à confiture, **mettre l'eau bouillante**
2. **Ajouter le sucre** et bien mélanger
3. Se conserve dans un flacon fermé 1 mois au frigo, et **mélanger** avant chaque utilisation