



GENERELL

Hemgjort vaniljsocker

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **5 min** Portioner: **1**



Många recept innehåller vaniljstänger. Släng inte de urskrapade stängerna, låt dem torka några dagar och mixa sedan tillsammans med strösocker så får du ditt eget vaniljsocker. Lätt ordnat och mycket godare än det från butiken.

Mängden blir ca 2 dl.



INGREDIENSER

2 dl strösocker
2 st urskrapade vaniljstänger

GÖR SÅ HÄR

1

Mät upp sockret i en matberedare eller kraftfull mixer. Lägg i de torkade vaniljstängerna och mixa på full effekt några minuter tills du får ett fint pulver.

2

Sila sockret och häll upp i tätslutande burk.