



GENERELL

Lavendelsocker

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **10 min** Portioner: **2**



Har du lavendel i trädgården? Gör lavendelsocker av blommorna! Passar perfekt som smaksättning i kakor och andra bakverk, eller varför inte strö lite över filmjölken på morgonen? Häll upp i fina burkar och det blir en perfekt present att ge bort.

Sockret blir godare ju längre det får stå, vänta gärna en vecka innan du använder det. Det finns många sätt att göra lavendelsocker på, här har jag lämnat bitar av lavendelblommor kvar i sockret. Vill man kan man mixa sockret för att få en finare konsistens.



INGREDIENSER

10 st stänglar lavendel
2 dl strösocker

GÖR SÅ HÄR

1

Plocka blomknopparna från lavendeln och blanda med sockret.

2

Sprid ut sockret på en bricka och låt torka några dagar.

3

Häll upp sockret i en fin burk.