

Pâte à sucre maison

Ingredients
30g de blancs d'oeuf
330g de sucre glace
15g de glucose
du colorant

Étape de la recette

-Pour environ 350g de pte sucre-

Mlanger ensemble le blanc d'oeuf et le glucose (c'est chiant mais c'est faisable) l'aide d'une fourchette ou d'une cuillre en bois, choisissez vosarmes

Ajouter 250g de sucre glace et mlanger la main jusqu' obtention d'une pte homogne

Rajouter le sucre glace restant et mlanger de nouveau

Pour moi cette quantit taitparfaite, si vous trouvez votre pte trop humide rajouter un peu de sucre glace jusqu' obtenir la bonne consistance

Colorer la pte si besoin en prfrant le colorant en gel, il suffit d'une quantit minime pour un rsultat parfait

La pte sucre sera conserve emballe dans un film allimentaire et mise l'abri de la lumire dans une bote hermtique

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr