



Glucosio con il Bimby

Ingredienti

300 g zucchero

150 ml acqua

1 cucchiaio di limone

In molte ricette di dolci abbiamo bisogno del glucosio, allora pensavo : “Perchè comprarlo quando possiamo farlo noi, a casa, con il Bimby? Procediamo in questo modo:

mettiamo tutti gli ingredienti nel boccale, cuocere a 90° per 25 minuti con il tappo a velocità 2. Passato questo tempo mettere la funzione Varoma per 15 minuti senza tappo.