

Cukier z fiołkami

Na majówce byłam na Kaszubach i moim celem było znalezienie fiołków. Szczęścia nie było końca, kiedy znaleźliśmy spore poletko z fiołkami :). Wszystkie fiołki występujące w Polsce są jadalne, a te zebrane przeze mnie to fiołki trójbarwne, które wykorzystałam do zrobienia cukru z fiołkami oraz cukru pudru fiołkowego. To kolejny już aromatyczny i kwiatowy cukier

zaraz po:

[cukier lawendowy](#)

[cukier różany](#)

[hibiskusowy cukier puder.](#)

Cukier fiołkowy



szklanka cukru

pół szklanki kwiatów fiołka

Cukier można przygotować w dwojaki sposób: albo po prostu wymieszać same kwiatki bez łądyżek z cukrem (uzyskując fiołki w cukrze) albo utrzeć je z cukrem z moździerzu i zostawić do wysuszenia.

Dodatkowo ja część cukru z fiołkami zmieliłam w młynku do kawy uzyskując bardzo aromatyczny cukier puder o delikatnym fiołkowym kolorze.

Im więcej kwiatków dodamy tym intensywniejszy kolor uzyskamy.

Przechowywać cukier w słoiczku.

Cukier fiołkowy można wykorzystać do ciasteczek, ciast czy napojów.



