



## Skořicový cukr



Používá se k posypání jablek při přípravě jablečných moučníků, lívanečků, krupicové kaše a dalších sladkých pokrmů. Můžete s ním ochutit krémy, zmrzliny, alkoholické nebo nealkoholické nápoje. Ve svém receptu nahraďte část běžného cukru Skořicovým cukrem. Dodáte tak moučníku příjemnou vůni a chuť skořice.

Složení suché směsi: cukr, mletá skořice 11 %.

Použití: Skořicový cukr je vhodný k posypání a ochucení jablek při přípravě všech jablečných moučníků, lívanečků, krupicové kaše a dalších sladkých pokrmů. Můžete s ním také dochutit kompoty nebo svařené víno.