

14 Ιανουαρίου 2015

Πως να μαλακώσετε την μαύρη ζάχαρη που έχει πετρώσει!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Η μαύρη ζάχαρη τείνει να γίνεται σκληρή μετά από λίγο. Δείτε έναν γρήγορο τρόπο για να την επαναφέρετε στην αρχική της μορφή! Βάλτε τη σε ένα μπολ, προσθέστε λίγες σταγόνες νερό, σκεπάστε τη με μια βρεγμένη πετσέτα και βάλτε τη στο φούρνο μικροκυμάτων για 30 δευτερόλεπτα. Αποθηκεύστε τη ζάχαρη σε μια σακούλα τροφίμων και στη συνέχεια σε μια σακούλα που κλείνει αεροστεγώς για να την διατηρήσετε μαλακιά.

Πηγή: neadiatrofis.gr