

# **Zuccheri aromatizzati... un semplice e profumato regalo natalizio!**

Eccomi qua amiche e amici...in questi giorni sono stata  
presissima...tanti impegni, non da ultimo il primo mercatino  
natalizio della scuola di mia figlia, con allestimento e  
vendita...

In più un ennesimo problema al pc e all'antivirus che mi hanno  
un pò tenuta lontana dai vostri blog...scusate la latitanza,  
spero davvero di riuscire ad essere più presente nei prossimi  
giorni!

Mi faccio perdonare proponendovi oggi una piccola ma utile  
idea che sono sicura vi piacerà...sono degli **zuccheri  
aromatizzati**, perfetti da regalare a Natale!



Tovaglietta [Villa D'Este home](#)  
Cucchiaino [Easy life design](#)

Mi piace trovare sempre qualche idea home made per i miei pensierini di Natale.  
Un anno sono i [sali aromatizzati](#)...  
Oppure qualche [liquorino](#)...  
Quest'anno ho pensato di preparare questi zuccheri!  
Semplici e facili da preparare, ottimi e versatili da utilizzare, per profumare magari un bel the, una tisana, una

bibita calda o ancora per aromatizzare un dolce o una crema dessert.

Anzichè utilizzare la vanillina chimica, questo zucchero è davvero perfetto...io amo se possibile evitare ciò che è chimico o industriale.

Ho trovato una di queste ricette sul web tempo fa, sinceramente non saprei dire con esattezza dove e mi scuso se non cito una fonte vera e propria. Ho salvato il procedimento ed ho deciso di riproporla...se non sbaglio era un sito di ricette per il Bimby, infatti io l'ho realizzato con quello, ma credo che un robot potente possa in qualche modo egregiamente fare altrettanto.

Allora vi elenco qua sotto le due ricettine...che ne dite magari di abbinare un vasetto di queste profumate golosità insieme a delle tisane o a dei the aromatici e profumati? Vi ho dato un'ideuzza???

### Vanillina naturale

Ho preso 200 gr di zucchero semolato e un baccello di vaniglia (la proporzione è quella...se ne può fare anche una quantità maggiore, basta mantenere le giuste dosi), li ho messi in un vaso ermetico ed ho lasciato una settimana ad aromatizzarsi. Ho agitato ogni tanto il vaso, in modo da coprire bene la vaniglia con lo zucchero.

Dopo una settimana quindi (ma nulla vi vieta di lasciarla anche qualche giorno in più) ho preso lo zucchero col baccello e li ho trasferiti nel boccale del Bimby.

Li ho polverizzati per 25 secondi a velocità 10.

Se non avete il Bimby, utilizzate un robot alla massima potenza.

Otterrete uno zucchero finissimo, impalpabile tipo zucchero a velo profumatissimo e naturale...una vanillina perfettamente naturale ed ottima.

### Zucchero alla vaniglia e cannella

Ho preso 200 gr di zucchero di canna, un cucchiaino pieno di

cannella macinata e mezzo baccello di vaniglia...ho messo in un vaso ermetico ed ho lasciato una settimana ad aromatizzarsi, agitando ogni tanto in modo da lasciare il baccello sempre coperto dallo zucchero.

Trascorsa la settimana, ho messo il tutto nel boccale del Bimby ed ho polverizzato come sopra 25 secondi a vel.10.

Se non avete il Bimby, va bene anche un robot potente come ho già scritto sopra.

Anche qua uno zucchero impalpabile, di un bel colore beige chiaro, profumatissimo, naturale ed aromatico.

Un bel vasetto decorato, un piccolo contenitore, un fiocco...e voilà! Il gioco, o meglio, il regalo...è fatto!

Cara [Patrizia](#), come puoi vedere...non mi sono dimenticata di te e del tuo bellissimo [contest](#)!



Ed ora alcune istantanee dei miei lavori in corso...



...i sali aromatici per la scuola.....



...blocchetti ricoperti in pannolenci...idea regalo per le ragazze...



...e ancora sto producendo...abbiamo un'altra data del nostro mercatino, ed ho promesso il mio contributo anche questa volta!

Buonissima giornata, oggi qua è festa, Festa patronale di Milano (ma anche nella provincia ci si riposa!!) conto davvero di fermarmi un attimino e rilassarmi un pò...speriamo...  
Buonissima giornata, un abbraccio

*Simona*