Myntesukker

Ingredienser



♥ 2 bunter fersk mynte (se tips)
♥ 100 g sukker

Fremgangsmåte

Ha ferske myntеblader og sukker i en food processor (en mini food processor er perfekt å bruke, hvis du har det). Kjør dette sammen til mynten har pulverisert seg med sukkeret og du har en grønn, finkornet masse.

Spre myntesukkeret utover en bakepapirdekket stekeplate og la myntesukkeret lufttørke over natten. Hvis du ønsker å speede opp prosessen, kan myntesukkeret også tørkes i stekeovnen på lav varme. Det fungerer fint å sette platen midt i ovnen i stekeovnen og tørke sukkeret på 85°C i ca. 40 minutter.

Fuktigheten i mynten vil gjøre at myntesukkeret vil danne klumper, så knus det tørkede myntesukkeret så det blir finkornet. Dette er enkelt å gjøre i en morter eller ved å ha myntesukkeret i en pose og kjevle over posen til alle klumper er fjernet.

Ha myntesukkeret i en krukke.

Tips

♥ Små mynteplanter fås kjøpt i de fleste store matbutikkene (står i hyllene sammen med andre friske urter). 1 bunt i denne oppskriften tilsvarer 1 slik mynteplante. Har

du egendyrket mynte (som jeg hadde i sommer), er det perfekt å lage myntesukker av! Bruk i så fall bare de fine bladene, og ikke stilker og blomster.

♥ Myntesukkeret kan klumpe seg litt på nytt hvis det blir stående uten lokk. I så fall er det bare å la det lufttørke litt igjen og deretter knuse det slik at klumpene forsvinner.

♥ Myntesukkeret kan blandes med varmt vann for å lage deilig peppermyntete.

♥ Blander du myntesukkeret med farris eller club soda, en skvett hvit rom og lime lager du lett en forenklet versjon av **Mojito** (bare drop rom hvis du ønsker en alkoholfri variant).

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/myntesukker