

Ekstrakt waniliowy, prosto i oszczędnie

written by Ewa Kozioł

Naturalne ekstrakty waniliowe mogą być bardzo drogie, ich ceny mogą sięgać 29 zł za 100 ml. Dlatego warto zrobić własny ekstrakt waniliowy, bo koszt jego wyprodukowania to ok 25 zł za 500 ml.



Z drugiej strony nie ma nad czym się zastanawiać, chemiczne aromaty to taka bomba z opóźnionym zapłonem dla naszego zdrowia, nie ma co ryzykować. Zrobienie takiego ekstraktu jest bardzo proste w wykonaniu, jedynie czego potrzebujesz to wanilia (np. allegro) i tania wódka. Są opcje bez alkoholu np. z gliceryną, jednak aromat ekstraktu nie jest tak

intensywny i wyraźny. Z drugiej strony, ilość ekstraktu używana do np. wypieków jest naprawdę niewielka, więc nie grozi nam upojenie alkoholowe.

Ekstrakt waniliowy – przepis

Potrzebujesz:

- 8 lasek wanilii na 0,5 l wódki

Wanilię przekrój na pół i zalej wódką, pozostawiasz w ciemnym miejscu na minimum 6 tygodni i raz na jakiś czas mieszasz całą zawartość .

[mpp_inline id="55194"]

