

Levure ou poudre à lever maison



Ingrédients:

- 2 mesures de crème de tartre
- 1 mesure de bicarbonate de sodium
- 1 mesure de fécule ou amidon de maïs ou fécule de pommes de terre ou farine de riz



Préparation

Verser les poudres dans un bocal type à confiture (hermétique).

- Crème de tartre (retrouvez-la sur la e-boutique Guy Demarle)
- Bicarbonate de soude
- Fécule ou amidon de maïs ou de pommes de terre ou farine de riz

Fermer et secouer pour bien mélanger.

Utilisation :

Il vous faudra mettre 7 g de cette poudre à lever dans vos préparations pour 250 g de farine.



Pour une conservation optimale, si vous possédez beSAVE, faites la mise sous vide d'air.

Autour de ma table, ma cuisine free © by Cachou66

<http://admtcuisinefree.canalblog.com/>