

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

## Sucre orange cannelle



C'est une recette de Clotilde du blog "[www.chocolateandzucchini.com](http://www.chocolateandzucchini.com)"

Dans un récipient, mélangez :

200 g de sucre de canne complet (ou rapadura)

Le zeste d'une orange bio, finement haché (mon orange n'était pas bio)

2 cc de bonne cannelle en poudre

Versez dans un bocal fermant hermétiquement et laissez reposer 2 semaines dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

Quand vous offrirez ce sucre parfumé, dans un joli petit flacon en verre entouré d'un joli ruban : joignez-y une petite carte avec les instructions : "pour sucrer une compote, des crêpes, un chocolat chaud, un yaourt"

Vous pourrez même y noter votre précieuse recette...si vous le souhaitez...

....sympa non ?

Ensuite, libre à vous de le décliner avec d'autres parfums : citron/gingembre...par exemple...