



Bagna per dolci



[Zucchero di canna BIO GREZZO](#)



Difficoltà bassa





5 minuti

Ingredienti

- 250 g Zucchero di canna BIO GREZZO
- 300 g Acqua
- 1/2 Bacca di vaniglia
- 1/2 Stecca di cannella
- 1/2 Buccia grattugiata di mezza arancia
- 1/2 Buccia grattugiata di mezzo limone
- q.b. Liquore a scelta

Procedimento

-  1. Far bollire l'acqua e lo zucchero assieme a tutti gli aromi per 2 minuti.
-  2. Lasciar raffreddare, quindi aggiungere il liquore (maraschino, rum Gran Marnier o altro) nella quantità che preferite e bagnare la torta prima di farcirla.