

Ricetta: **Caramello e salsa al caramello**

Author: WWW.MISYA.INFO

Preparare il caramello è davvero semplicissimo...ottimo per ricoprire dolci come panna cotta, cheesecake o torta fredda allo yogurt, o utilizzato come ingrediente per la preparazione di torte, gelati o muffin. Vi lascio la ricetta del caramello e della salsa al caramello, ancora più buona ;)

Ingredienti per il caramello:

150 gr di zucchero
2 cucchiaini di acqua

Tempo di cottura: 15 min

Tempo totale: 15 min

Ingredienti per la salsa al caramello:

150 gr di zucchero
2 cucchiaini di acqua
100 ml di panna fresca

Tempo di cottura: 20 min

Tempo totale: 20 min

Procedimento per preparare Caramello e salsa al caramello

Preparate il caramello mettendo sul fuoco un pentolino con lo zucchero e due cucchiaini d'acqua. Cuocete a fuoco vivo mescolando di continuo con un cucchiaino di legno.

Non appena lo zucchero inizia a cristallizzarsi, abbassate la fiamma e continuate a mescolare.

Continuate a mescolare fino a quando lo zucchero non sarà perfettamente caramellato.

Lasciate raffreddare il caramello e utilizzatelo come previsto dalla ricetta.

Per ottenere la salsa al caramello, invece, aggiungete al caramello ottenuto la panna che avrete fatto scaldare in un pentolino.

Mescolate con un cucchiaino di legno, lasciate raffreddare la salsa al caramello e utilizzatela come previsto dalla ricetta.