MIND THE foodie
FOOD | LONDON LIFE | LIFESTYLE

Salted Caramel

Ingredienti

- 140ml di panna da montare
- 45g di burro
- 1 cucchiaio di miele
- Vaniglia
- 200g di zucchero
- Mezzo cucchiaio di sale

Metodo di Preparazione

1. In una padella antiaderente, metti il miele e lo zucchero. Fuoco medio.
2. Non toccarlo/mischiarlo mentre cuoce! Sii paziente, lascia che si sciolga piano piano senza mescolare.
3. Diventa di colore ambrato mentre i minuti passano....
4. Solo alla fine quando lo zucchero è tutto sciolto, aiutandoti con una spatola, cominci a mescolare.
5. Spegni la fiamma, adesso aggiungi il burro e mescola finchè si scioglie tutto.
6. Aggiungi la panna e riaccendi la fiamma.
7. Mescola bene e solo alla fine aggiungi il sale e la vaniglia.
8. Lascia raffreddare benissimo.

Può essere conservato a temperatura ambiente per un intero giorno.
Altrimenti in frigo se non utilizzata.

Guarda la mia video ricetta con i "trucchetti" e maggiori info!
https://youtu.be/nh15Wm_68Kk