

Caramelos blandos de mantequilla salada (café, vainilla...)

Ingrédients

- 120g de mantequilla
- 120g de crema líquida
- 375g de azúcar
- 4g de café soluble o bien vainilla o especias según su gusto

Préparation

1. Entre las delicias navideñas, no solo hay chocolates.
2. ¡también hay caramelos!
3. Aquí hay caramelos blandos que he aromatizado con café, pero puedes usar esta receta para hacer caramelos clásicos de mantequilla salada, o bien aromatizarlos con vainilla, especias.
4. La receta es muy simple, pero necesitarás un termómetro ¡Saca el azúcar, vamos allá!
5. Calienta la crema líquida con el café, la vainilla u otros, sin llevarla a ebullición.
6. Vierte la mitad del azúcar en una cacerola.
7. Calienta a fuego lento hasta que comience a fundirse.
8. Luego, añade progresivamente el resto del azúcar.
9. Continúa cocinando hasta obtener un caramelo a 180°C.
10. Vierte la crema caliente de forma progresiva sobre el caramelo mientras revuelves regularmente.
11. Continúa la cocción hasta alcanzar la temperatura de 140°C.
12. Entonces retira la cacerola del fuego y añade la mantequilla cortada en pequeños trozos.
13. Mezcla bien, luego cuando el caramelo esté homogéneo, añade la flor de sal.
14. Viértelo en un marco engrasado y deja enfriar totalmente durante varias horas.
15. Luego, retira el marco, corta tus caramelos, ¡y finalmente disfrútalos!