

Caramelle mou al burro salato (caffè, vaniglia...)

Ingrédients

- 120g di burro
- 120g di panna liquida
- 375g di zucchero
- 4g di caffè solubile oppure vaniglia o spezie a piacere

Préparation

1. Tra le delizie di Natale, non ci sono solo i cioccolatini.
2. ci sono anche i caramell!
3. Qui caramelle morbide che ho aromatizzato al caffè, ma puoi utilizzare questa ricetta per avere caramelle al burro salato classiche, oppure aromatizzarle con vaniglia, spezie.
4. La ricetta è molto semplice, però avrai bisogno di un termometro!
5. Scalda la panna liquida con il caffè, la vaniglia o altro, senza portare ad ebollizione.
6. Versa metà dello zucchero in una casseruola.
7. Scalda a fuoco basso fino a quando inizia a sciogliersi.
8. Poi, aggiungi progressivamente il resto dello zucchero.
9. Continua a cuocere fino a ottenere un caramello a 180°C.
10. Versa la panna calda progressivamente sul caramello mescolando regolarmente.
11. Prosegui la cottura fino a raggiungere la temperatura di 140°C.
12. Togli la casseruola dal fuoco e aggiungi il burro tagliato a cubetti.
13. Mescola bene, poi quando il caramello è omogeneo, aggiungi il fior di sale.
14. Versa in un telaio imburato e lascia raffreddare completamente per diverse ore.
15. Successivamente, rimuovi il telaio, taglia i tuoi caramell, e infine goditeli!