

Mi kkie karmelki z solonym mas em (kawa, wanilia...)

Ingrédients

- 120g mas a
- 120g mietany p ynnej
- 375g cukru
- 4g kawy rozpuszczalnej lub wanilii albo przypraw wed ug gustu

Préparation

1. W ród smako yków wi tecznych nie ma tylko czekoladek.
2. s łtak e karmelki!
3. Oto mi kkie karmelki, które aromatyzowa am kaw , ale mo ecie u y łtego przepisu, aby zrobi łklasyczne karmelki z solonym mas em lub aromatyzowane wanili , przyprawami.
4. Przepis jest bardzo prosty, ale b dziecie potrzebowa łtermometru!
5. Podgrzej mietan łp ynn łz kaw , wanili łlub innymi dodatkami, nie doprowadzaj c do wrzenia.
6. Wsyp po ow łcukru do rondla.
7. Podgrzewaj na ma ym ogniu, a łzacznie si łrozpuszcza .
8. Nast pnie stopniowo dodawaj reszt łcukru.
9. Kontynuuj gotowanie, a łkarmel osi gnie temperatur ł180°C.
10. Stopniowo wlewaj gor c ł mietan łna karmel, regularnie mieszaj c.
11. Kontynuuj gotowanie, a łosi gniesz temperatur ł140°C.
12. Zdejmij rondel z ognia i dodaj mas o pokrojone na ma e kawa ki.
13. Dok adnie wymieszaj, a gdy karmel b dzie jednolity, dodaj kwiat soli.
14. Wlej karmel do nat uszczzonej foremki i pozostaw do ca kowitego wystygni cia przez kilka godzin.
15. Nast pnie wyjmij foremk , pokrój karmelki i na koniec ciesz si łnimi!