

Caramelos macios com manteiga salgada (café, baunilha...)

Ingrédients

- 120g de manteiga
- 120g de creme líquido
- 375g de açúcar
- 4g de café solúvel ou baunilha ou especiarias de acordo com seu gosto

Préparation

1. Entre as guloseimas de Natal, não há apenas chocolates.
2. há caramelos também!
3. Aqui estão caramelos macios que perfumei com café, mas você pode usar esta receita para fazer caramelos de manteiga salgada clássicos, ou perfumá-los com baunilha, especiarias.
4. A receita é bem simples, mas você vai precisar de um termômetro!
5. Aqueça o creme líquido com o café, a baunilha ou outros, sem deixar ferver.
6. Despeje metade do açúcar em uma panela.
7. Aqueça em fogo baixo até que comece a derreter.
8. Em seguida, adicione progressivamente o restante do açúcar.
9. Continue cozinhando até obter um caramelo a 180°C.
10. Despeje o creme quente gradualmente sobre o caramelo, mexendo regularmente.
11. Continue o cozimento até atingir a temperatura de 140°C.
12. Retire a panela do fogo e adicione a manteiga cortada em pedaços pequenos.
13. Misture bem e, quando o caramelo estiver homogêneo, adicione a flor de sal.
14. Despeje em um quadro untado e deixe esfriar totalmente por várias horas.
15. Em seguida, retire o quadro, corte os caramelos e, por fim, delicie-se!