

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Caramello al limone

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

ZUCCHERO 250 gr

SUCCO DI LIMONE 175 gr

SCORZA DI LIMONE grattugiata - 5 gr

SALE 1 pizzico

### PREPARAZIONE

- 1 Scaldare un pentolino sul fuoco e, non appena è ben caldo, aggiungetevi un paio di cucchiai di zucchero.



**2** Aspettate che lo zucchero si sciolga.



**3** Non appena lo zucchero sarà ben sciolto, mescolate con un cucchiaio di legno, aggiungete il restante zucchero e lasciatelo sciogliere senza mai mescolarlo.



- 4 Nel frattempo, scaldate al microonde, o in un'altro pentolino, il succo di limone ed aggiungetelo allo zucchero sciolto.



**5** Prestate attenzione al vapore che si produrrà versando il succo nello zucchero, potreste scottarvi!

Fate bollire il composto per un minuto mescolando continuamente.

Spegnete il fuoco sotto il pentolino e continuate a mescolare finchè non vi siano più tracce di zucchero.

Aggiungete, a questo punto, il sale e la buccia grattugiata di limone; mescolate.



**6** Il caramello è pronto per essere utilizzato per decorare i vostri dolci.