

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Come realizzare il caramello al pompelmo

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

ZUCCHERO 250 gr

SUCCO DI POMPELMO 175 gr

SCORZA DI POMPELMO grattugiata - 5 gr

SALE 1 pizzico

Una guida semplice a come realizzare facilmente il caramello al pompelmo.

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 pompelmo 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 pompelmo; mescolate.



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