

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Caramello che resta morbido

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



### INGREDIENTI

200 g di zucchero semolato  
3 cucchiari di acqua fredda  
altra acqua bollente q.b.

### PREPARAZIONE

- 1 In un pentolino, versare lo zucchero ed i 3 cucchiari di acqua fredda. Mettere sul fuoco basso e non mescolare mai.



**2** Dopo un tempo variabile, circa 15 minuti, lo zucchero si scioglie e caramella. Appena è di un bel colore biondo dorato è pronto.

Prima di fondere, lo zucchero assorbe l'acqua e diventa una pietra durissima, poco dopo, dal fondo, comincerà a fondere e diventare caramello.

Per evitare che bruci sotto mentre sopra è ancora pietra, rompere, se necessario, la patina dura con un mestolino in modo che fonda tutto uniformemente.



**3** In un pentolino a parte, preparare dell'acqua bollente. Togliere il pentolino del caramello dal fuoco e versare, con attenzione, un po' di acqua bollente.

Idealmente, bisognerebbe versare lo stesso volume di acqua quanto è quello del

caramello.



- 4 Non aggiungere troppa acqua all'inizio o ne risulterà un composto liquidissimo. Se se ne mette troppa poca, tenderà ad indurire.

Comunque, mescolare di tanto in tanto mentre si fredda e prenderà consistenza. Da liquido qual è all'inizio, comincerà a trasformarsi in uno sciroppo.



- 5 Appena freddo, e della consistenza voluta, conservarlo in una bottiglietta o in un vasetto.

Si conserva per tantissimo tempo fuori dal frigorifero.

