

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Caramello croccante

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

zucchero

frutta secca.

PREPARAZIONE

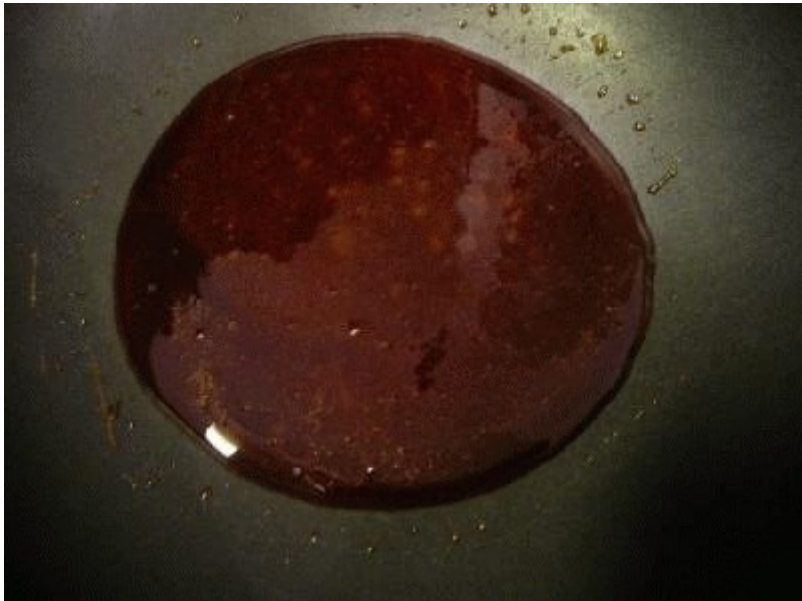
1 Mettere lo zucchero in un pentolino.



2 Metterlo sul fornello regolato a fiamma bassissima per un caramello chiaro, un pò più alta (ma mai al massimo) per un caramello più scuro.

Non toccare lo zucchero in alcun modo, lasciare che il calore lo sciolga lentamente.





3 Ecco il caramello pronto.



- 4 Versarci della frutta secca tostata (mai fredda, altrimenti ricristallizza lo zucchero) mischiare velocemente.

Versare il tutto o su un piano di marmo unto o su un foglio di carta forno e fare raffreddare.

Il croccante è pronto per essere tagliato.

