

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Salsa furbissima al mou

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 120 g di caramelle mou dure (tipo Alpenliebe)
- 120 g di panna liquida fresca.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere la panna in un pentolino alto e stretto e portare a bollore.



2 Appena la panna bolle, buttare dentro le caramelle spezzettate al robot.



- 3 Ora, abbassare un po' il fuoco e far sobollire piano, girando di tanto in tanto, finchè le caramelle si sciolgono e si amalgamano alla panna (circa 20 minuti).

Ecco a metà percorso.



- 4 E la salsa pronta.



- 5 Farla intiepidire prima di usarla.

