

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Caramello all'arancia

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

ZUCCHERO 250 gr

SUCCO D'ARANCIA 175 gr

SCORZA DI ARANCIA 5 gr

VANIGLIA 1 pizzico

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 d'arancia 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, la vaniglia, il sale e la buccia d'arancia e mescolate.





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