

# Salsa caramello

Categoria: Salse e Sughii - Salse



## Informazioni Generali

 <b>Preparazione:</b> 1 min	 <b>Cottura:</b> 10 min	 <b>Dosi per:</b> 0 persone
 <b>Costo:</b> Molto Basso	 <b>Difficoltà:</b> Molto Basso	

Nota Aggiuntiva: dose per circa 300 ml

La **salsa caramello** è una preparazione a base di zucchero molto semplice da realizzare, che sovente viene utilizzata per guarnire dolci al cucchiaio spesso a base di latte, come il creme caramel e la panna cotta, che ben si sposano con il sapore **leggermente amarognolo** della salsa di caramello.

La salsa caramello può essere **conservata a lungo** al fresco in un contenitore ben chiuso.



## Ingredienti

>> <b>Acqua</b> 200 ml	>> <b>Vanillina</b> 1 bustina	>> <b>Zucchero</b> 400 gr
---------------------------	----------------------------------	------------------------------

## Preparazione



In un tegame abbastanza ampio e dal **fondo spesso**, mettete a scaldare a fuoco basso **400 gr di zucchero semolato**: il fondo spesso è utile per consentire di diffondere uniformemente il calore evitando di bruciare lo zucchero ancora prima che si caramelli.

In un altro pentolino, mettete a bollire **200 ml di acqua** aggiungendo la bustina di **vanillina** (che potrà essere sostituita, all'occorrenza, con qualsiasi altro aroma, secondo i vostri gusti).

È importante fare **bollire l'acqua**, poiché se la uniste fredda al caramello, quest'ultimo, invece di miscelarsi con essa, si solidificherebbe.

Quando lo zucchero si sarà caramellato raggiungendo la tipica colorazione marroncina, unite direttamente nella pentola l'acqua in ebollizione e mescolate velocemente.



Togliete dal fuoco la salsa di caramello, mescolate brevemente e lasciate raffreddare.

## Consiglio

