

[WWW.MAICAKES.IT](http://WWW.MAICAKES.IT)

## **SALSA AL MIELE**

*Difficoltà: molto facile*

*Tempi di preparazione: 20 minuti*

Questa è una salsa semplicissima da fare, che possiamo utilizzare come topping per dolci o gelati. Esiste in vendita il miele cristallizzato, cioè quello con dei granolini dentro che assomigliano allo zucchero ma a volte alcuni tipi di miele si cristallizzano da soli quando lo teniamo in dispensa per molto tempo, a me non piace molto molto il miele quando subisce questa trasformazione quindi questo è un buon metodo anche per utilizzarlo.

### **Ingredienti**

- 500 g di miele di acacia
- 500 g di miele cristallizzato

### **Procedimento**

Unire i due tipi di miele e montarli alla massima velocità in una planetaria per circa 20 minuti. Il risultato sarà un composto chiaro spumoso dal sapore molto delicato.