

TOPPING AL CARMELLO

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 15 minuti

Questa è la classica salsa al caramello per guarnire dolci, gelati e semifreddi. Golosissima ma attenzione al caramello perché è altamente ustionante, quando si prepara questa ricetta non facciamoci distrarre da nessuno.

Ingredienti

- 150 g di zucchero
- 45 g di acqua

Procedimento

Mettere lo zucchero in un pentolino con due cucchiaini d'acqua prelevati dalla dose della ricetta e senza mescolare mettere sul fuoco basso ed attendere che inizi a fare delle bollicine, intanto in un altro pentolino portare ad ebollizione la rimanente acqua. Quando lo zucchero inizierà a prendere un bel color caramello spegnere il fuoco e con molta attenzione versare poca acqua bollente alla volta facendo molta attenzione perché l'acqua al contatto con il caramello bollente evaporerà violentemente. Lasciar raffreddare il composto.