



CARAMELLA MOU

Ingredienti

250 gr. di zucchero
200 ml. di panna
60 gr. di burro
40 gr. di miele chiaro

Procedimento

Ricoprire di carta forno una teglia rettangolare di circa 25x17 cm.
Tagliare un foglio di cellophane oppure di carta forno a quadrati.
Mettere in una pentola dal fondo spesso lo zucchero, la panna, il burro e il miele e cuocere mescolando fino a quando tutti gli ingredienti saranno sciolti.
Lasciare caramellare a fuoco basso e con il termometro tenere sotto controllo la temperatura: quando sarà arrivata a 140°, togliere dal fuoco e versare nella teglia.
Lasciare raffreddare per circa 15-20 minuti.
Tagliare quindi, con un coltello oleato, dei rettangoli da manipolare velocemente con le mani per creare dei cilindri.
Chiuderli subito nei quadrati di cellophane o di carta forno e conservarli in una scatola di latta chiusa ermeticamente per al massimo 7 giorni.