



CARAMELLO SALATO

Ingredienti

200 ml. Panna fresca
160 gr. Zucchero semolato
80 gr. Burro da centrifuga
1/2 cucchiaino di sale o burro salato tipo Lurpak

Procedimento

- In un pentolino cominciate a scaldare la panna.
- Mettete in un'altra pentola lo zucchero semolato sul fuoco a fiamma medio bassa.
- Lasciate andare fino a che lo zucchero si scioglia e diventi caramellato senza mai girare.
- Quando lo zucchero è di un bel colore dorato aggiungete la panna calda a filo senza fermarsi mai fino a rendere omogeneo il composto.
- Aggiungete alla fine il burro a pezzetti e versate in una ciotola finché raggiunge la temperatura ambiente.
- Coprite il caramello con una pellicola e lasciate in frigo fino al momento di utilizzo.