



CARAMELLO AL BURRO SALATO

Ingredienti

- Zucchero gr.175
- Panna Liquida gr. 340
- Miele gr.20
- Sale gr.5
- Cioccolato al caramello gr. 220
- Burro gr.60

Procedimento

- Caramellare lo zucchero in padella
- Bollire panna, miele e sale
- Versare poco per volta sul caramello e cuocere 1 minuto
- Versare sul cioccolato tritato
- Mixare
- Raffreddare a 40°
- Aggiungere il burro e mixare