



Microonde: Caramello - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - microonde - zucchero

Per fare un caramello senza correre il rischio di rovinare un pentolino è molto facile. Mettere 100 g di zucchero in un contenitore di vetro con 2 cucchiaini di acqua. Fare cuocere 2 o 3 minuti alla potenza massima girando ogni tanto il contenitore. Interrompere la cottura quando avrà preso un colorito marrone chiaro. Prenderà il suo colore definitivo più scuro fuori dal forno.

eCucinando.it