



Caramello...sempre pronto - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

zucchero semolato - acqua

Caramello morbido
(cookaround)

INGREDIENTI

200g di zucchero semolato

3 cucchiaini di acqua fredda

altra acqua bollente,quanto basta

In un pentolino versare lo zucchero ed i 3 cucchiaini di acqua fredda.Mettere su fuoco basso,e non mescolare mai.

Ci vuole piu' tempo ma il caramello rimane dolce e buonissimo.

Dopo un tempo variabile (io ci ho messo 20 minuti circa) lo zucchero si scioglie e caramella. Appena e' di un bel colore biondo dorato e' pronto

In un pentolino a parte preparare dell'acqua bollente.Togliere il pentolino del caramello dal fuoco e versare ,con attenzione,un po' di acqua bollente.

Idealmente,bisognerebbe versare lo stesso volume di acqua quanto e' quello del caramello...ma basta che cominciare a versarla a poco a poco e mescolando.

Attenzione:il composto schizza un po',ed e' ad una temperatura altissima.

Non aggiungere troppa acqua all'inizio,o avrete alla fine un composto liquidissimo.Se ne mettete troppo poca,tendera' ad indurire!

Comunque mescolate di tanto in tanto mentre si fredda ,e vedrete che prende consistenza!!! da liquido qual e' all'inizio comincia a trasformarsi in un golosissimo sciroppo

Se ,da tiepido,vi sembra troppo denso,potete mettere un altro po' di acqua ,sempre bollente.

Il mio freddandosi è diventato troppo denso, ho rimesso a fuoco dolce il pentolino e appena di nuovo liquido ho versato ancora un po' di acqua bollente.

Perfetto.

L'ho messo in frigo in un barattolino di vetro.

Oggi l'ho usato per guarnire il gelato, ottimo .

Mentre si scioglie...



Pronto....



2^ versione:

Ingredienti:

- 200gr zucchero semolato
- 1 cucchiaio acqua
- 2 cucchiaini aceto bianco



acqua bollente quanto basta

Procedimento:

Far sciogliere in un pentolino lo zucchero con l'aceto e l'acqua, senza rimestare mai.

Quando è di un bel colore "caramello", facendo molta attenzione perchè schizza da tutte le parti..versarvi adagio acqua bollente (quasi tanta quanto il caramello ottenuto).
Girare bene e far freddare.

Quello che non mi ha convinta è che si rischia troppo di averlo troppo denso e troppo liquido, forse per via dell'aceto?





L'aceto non si sente assolutamente, una volta che tutto è cotto.

eCucinando.it