

ΣΑΛΤΣΑ ΑΛΜΥΡΗΣ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ : 0,5 ΩΡΑ - ΔΥΣΚΟΛΙΑ 2 / 5 (ΕΥΚΟΛΗ)



Για σήμερα σας έχω μία γλυκιά συνταγή. Μία πεντανόστιμη σάλτσα αλμυρής καραμέλας! Μπορείτε να συνοδεύετε τα κέικ σας, τα παγωτά σας και ότι άλλο τραβάει η ψυχή σας. Η πλουσία γεύση καραμέλας θα σας εντυπωσιάσει!

ΥΛΙΚΑ

- 225γρ. κρυσταλλική ζάχαρη
- 250γρ. κρέμα γάλακτος σε θερμοκρασία δωματίου
- 100ml νερό
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 1 κ.γ. χοντρό αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Σε κατσαρολάκι βάζουμε το νερό και την ζάχαρη και ανακατεύουμε
- Βάζουμε το κατσαρολάκι σε μέτρια φωτιά και το αφήνουμε χωρίς να ανακατέψουμε καθόλου
- Μόλις δούμε την ζάχαρη να έχει πάρει ένα χρυσό χρώμα, κατεβάζουμε από τη φωτιά
- Ρίχνουμε σιγά - σιγά την κρέμα γάλακτος ανακατεύοντας συνέχεια
- Προσθέτουμε το εκχύλισμα βανίλιας και το αλάτι και ανακατεύουμε
- Βάζουμε την καραμέλα μας σε βαζάκι.
- Η σάλτσα αλμυρής καραμέλας μας είναι έτοιμη!

TIPS από την SIA

- Μπορούμε να διατηρήσουμε την καραμέλα μας σε βαζάκι στο ψυγείο για τουλάχιστον 1 μήνα
- Η αλμυρή σάλτσα καραμέλας ταιριάζει τέλεια με κέικ και παγωτά