

# DOLCESALATO



---

**Preparazione :** 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 200 G

- 125 g di zucchero - 60 g di burro salato a pezzetti - 10 cl di panna fresca liquida

---

1. Nella bacinella in inox mettere lo zucchero con un cucchiaino di acqua. Togliere il tappo e avviare il programma ROSOLARE, 1 minuto.
2. Aggiungere il burro e avviare il programma ROSOLARE, 9 minuti.
3. Avviare il programma ESPERTO, 4 minuti/velocità 1A/95°C. Dal foro del coperchio incorporare la panna in tre volte (1 terzo ad ogni giro di lama).
4. Avviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 2°/110° C. Versare il dolcesalato in una ciotola, lasciarlo raffreddare e metterlo via in frigorifero.

**Consigli del cuoco :**

Adattare la quantità di panna per una consistenza più o meno densa. Il dolcesalato è una crema da spalmare naturale. Il boccale si conserva in frigorifero per 3 - 4 settimane.

