

CUORE AL CARMELLO



Preparazione : 5 min - **Riposo :** 13 ora(e) - **Cottura :** 5 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 cuore

- 70 g di zucchero in polvere - 40 g di burro mezzo sale - 50 ml di panna per dolci

1. In una pentola, scaldare lo zucchero a fuoco lento finché si caramella, senza mescolare. In un'altra pentola, scaldare la panna fino ad ebollizione.
2. Quando il caramello prende un bel colore, aggiungere la panna fuori dal fuoco e mescolare bene. Aggiungere il burro mezzo sale tagliato a pezzetti e farlo sciogliere completamente. Versare il caramello negli stampi per cubetti di ghiaccio o negli stampi in silicone. Mettere in congelatore per una notte.

Cook Expert ■