



Сливочная карамель



**Ловите рецепт вкуснейшей домашней карамели!
Всегда тягучая, не засахаривается!**

Готовится довольно быстро! Соблюдая все правила и следуя строго рецепту, вы получите очень вкусную сливочную карамель.

Сохраняйте себе рецептик — не пожалеете!



Карамель можно использовать как начинку в торт, капкейки, корзинки. Также ее можно добавлять в крема (вместо сахара или сгущенки).

Можно есть карамель с оладками, блинчиками, панкейками. Или просто есть ложкой ☐

Из данного количества ингредиентов выходит 400 гр. карамели.

Ингредиенты:

Сахар	170 гр.
Вода	30 гр.
Глюкозный сироп	30 гр.
Сливки 33%	200 гр.
Масло сливочное	60 гр.
Соль	0.5 ч. л.

Инструкция приготовления:



Заранее вынимаем сливочное масло с холодильника. Нам оно нужно размягченное. В сотейник с толстым дном высыпает сахар, воду и сироп глюкозы. Ставим на средний огонь и не трогаем.



В отдельной емкости подогреваем сливки. При нагревании помешиваем. Они должны быть горячие, но не кипятим.



Когда сахар по краям сотейника начнет становиться янтарного цвета, то можно ему помочь немножко деревянной лопаткой. Слегка помешиваем.



Где-то через 10 минут сахар растворится полностью и приобретет коричневый оттенок (главное не передержать, не спалить сахар).



Снимаем сироп с огня и вливаем в него горячие сливки. Масса будет бурлить, а мы ее тщательно перемешиваем. Если остаются твердые кусочки - нечего страшного - в дальнейшем они разойдутся.



После сливок отправляем мягкое сливочное масло и тщательно все перемешиваем.



Отправляем опять сотейник на огонь и провариваем еще 5 минут. Если хотите соленую карамель, то солить нужно на этом этапе.



Хранить карамель нужно в стеклянной посуде, в холодильнике. срок хранения - 2 - 3 недели. Приятного аппетита и на здоровье!