

www.lavidaesdulce.net

No hay nada más traumático que enfrentarse a una receta de caramelo y decirme irá a resultar esto????? No sé por qué pero siempre he pensado que hacer un buen caramelo no es nada de fácil, la práctica todo lo logra, pero como a mi me gusta postear recetas fáciles y seguras, con está receta si que me consagro!!!! Un caramelo listo en un para de minutos!!!! Delicioso, fácil y de una contextura ideal!!!! Tienen invitados y nos son capaces de cocinar nada.....muy fácil un rico helado, galletas molidas y está deliciosa salsa estrella!!!! Van a quedar como dioses!

Lo que les sobre puede ir al refrigerador y la calientan un poco en el microondas antes de usarla. Una receta que van a hacer toda la vida, se los aseguro.

Salsa de Caramelo en el Microondas

Receta

Para una taza y media de caramelo.....

4 cads. (60 grs.) de mantequilla
1/2 taza de crema
1 taza de azúcar rubia
1/2 cdita. de extracto de vainilla
1 pizca de sal

En un bol que pueda ir al microondas mezclar la mantequilla, la crema y el azúcar, calentar a potencia maxima por 1 minuto, sacar y revolver, luego calentar en intervalos de 30 segundos, calentar y revolver, esto se repite hasta que el azúcar este disuelto por completo, el total del tiempo va a depender la potencia del microondas, en mi microondas estuvo listo en 4 minutos. Una vez listo agregar la sal y la vainilla y revolver muy bien, probar y echar mas sal y vainilla según tu gusto a mi me encanta salado!

Si no lo usas todo se puede guardar en el refrigerador, al sacarlo hay que calentarlo en el microondas de a 30 segundos hasta lograr la textura deseada.