

CARMEL DE MANTEGA SALADA

Ingredients:

- 400 g de sucre cristal·litzat + 8 cl d'aigua
- 125 g de mantega salada
- 1/2 l de nata líquida fresca

Feu el caramel amb aigua i sucre (sense remenar a la cullera), refredeu-lo quan té el color adequat en un bany maria d'aigua i trossos de gel. Espereu que s'endureixi.

Poseu la nata líquida fresca i la mantega en una casseroles gran i deixeu búrler durant uns quants minuts.

Mentrestant, torneu a posar el caramel a foc lent perquè torni a ser líquid remenant de tant en tant.

Barregeu el caramel tant bon punt sigui líquid amb la nata i la mantega calenta, deixeu coure tot batent fins que la barreja sigui homogènia i s'espesseixi lleugerament.

Aboqueu en un recipient i deixeu refredar.

