

CARAMELO EN POLVO

INGREDIENTES:

350 g de azúcar

PREPARACIÓN:

Poner el azúcar en una sartén de doble fondo y hacer un caramelo oscuro.

Verterlo en la bandeja del horno y dejarlo enfriar.

Cuando haya solidificado, partirlo en trozos y echarlo en el vaso del TH, que deberá estar muy seco.

Pulverizarlo muy bien, y sin manipularlo con las manos, distribuirlo en bolsitas de plástico bien cerradas, para que no coja aire y se endurezca.

Así lo tenemos listo para usar.

NOTA: También se puede poner 120 g de frutos secos (almendra, nueces o avellanas). En este caso, cuando el azúcar se este caramelizando, echar los frutos secos y envolverlos bien con el caramelo. El resto del proceso es igual.