

CARAMELO SALGADO



CONFEÇÃO

1. Com o acessório misturador, por os 200g de açúcar, 100g de natas, o sal e 65g de manteiga com sal.

2. Programar 130 graus/vel.3/45 minutos. (Não estava da cor que eu queria e já não tinha paciência então pus num tachinho até estar castanhinho).

3. Quando estiver da cor que deseja, colocar os 35g de manteiga e os 50g de natas (** com a cor bem castanha a que deixei chegar o meu caramelo, esta quantidade de natas fez com que ficassem muito duros como os caramelos da werthers portanto quem quiser fazer esses caramelos pode untar as forminhas de silicone com óleo e meter no frigorífico. Portanto tive de por mais para arrefecer e ficar líquido na mesma. Talvez mais um decilitro ou mais um pouco).

4. Cuidado porque neste passo borbulha um pouco. Mexer vigorosamente e meter logo no recipiente a arrefecer.

5. Na receita diz para por a ultrablade durante 1 minuto a velocidade máxima. Fica ao vosso critério.

INGREDIENTES

- PARA 1 POTE:
- -200G DE AÇÚCAR
- -150G NATAS (100 + 50**)
- -100 G DE MANTEIGA COM SAL (65+35)
- -1 PITADA DE SAL (+/- UM TERÇO DE UMA COLHER PEQUENA DE CAFÉ RASA)