

DULDE DE LECHE o TOFFEE



Deliciosa crema que nos recuerda a esos caramelos cuadrados, blanditos tipo sugus llamados werther´s original que anunciaba aquel abuelo con su nieta... os acordáis? Pues éste es el sabor... riquísimo.... Además es muy sencillo de hacer...

INGREDIENTES: Sale la medida de un biberón (unos 250 ml) y cunde mucho)

70 ml. de agua

150 gr. de azúcar moreno

100 ml de nata para montar

50 gr. de mantequilla.

ELABORACIÓN: (si lo queréis para acompañar una tarta con la mitad es suficiente)

Ponemos en el fuego el azúcar moreno con el agua hasta que se haga un almíbar unos 10 minutos aproximadamente (como el caramelo de un flan).



Cuando tengamos la textura de almíbar incorporamos la mantequilla para que se derrita y luego la nata líquida y cocemos todo a fuego bajo- medio durante unos 20 minutos por los menos hasta que obtengamos una consistencia como la de la foto. Si lo queréis para una tarta debéis hacerlo más tiempo y que se espese más y si es para acompañar sobre un postre o tarta la textura de la foto es la ideal.



CONSEJO: Tenéis que tener en cuenta que al enfriarse se espesa más y luego en la nevera más todavía, pero si luego veis que se ha espesado demasiado añadís un poquito de agua al biberón y la convertís en una crema más ligera agitándolo con fuerza para que se integre bien.

CONSERVACIÓN: Se conserva durante mucho tiempo. Podéis tenerlo en la nevera varios meses, no pasa nada.



Los dulces de Anabel