Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Caramel toujours mou

Ingrédients

Préparation

Porter 500 g de mélange eau-sucre 50/50 à frémissement et faire réduire jusqu'à obtention d'une belle couleur ambrée.

Décuire le caramel en rajoutant 125 g d'eau et un peu d'essence de vanille. Comme ça, le caramel restera mou même en le mettant au réfrigérateur.

Notes :