

Karamel

Opskrift til 7-8 stykker store karameller

Samlet tid

45 minutters tid i alt

Ingredienser

- 1 dl piskefløde
- 80 g sukker
- 1/3 dl glukosesirup eller lys sirup
- 25 g smør
- et nip flagesalt

Sådan gør du

1. Kom alle ingredienser minus salt i en gryde og varm op. Det skal komme op og boble, men man skal konstant røre i det. Det er egentlig super simpelt at lave karamel, det skal blot koge ind i 15 minutters tid. Man skal bare røre konstant, så det ikke brænder på.
2. Når man synes det har en passende tykkelse og gylden farve, hældes massen over i en form. Drys med lidt flagesalt og kom på køl, til karamellen har sat sig.
3. Skær efterfølgende firkanter ud af massen.