

Salsa base de caramelo de Werther's Original

Ingredientes

- 130 g de caramelos de mantequilla de Werther's Original (26 unidades)
- 20 ml de nata montada
- 25 g de mantequilla
- 50 ml de agua



www.werthers-original.es

Instrucciones

- 1.** Poner los caramelos de mantequilla en un cazo hondo, ya que la mezcla aumenta mucho de volumen cuando se lleva a ebullición y puede desbordarse fácilmente. A continuación, añadir la nata montada, la mantequilla y el agua y calentar la mezcla a baja temperatura.
- 2.** Remover el preparado constantemente, ya que los caramelos de mantequilla pueden quemarse en el fondo. En cuanto se haya formado una pasta homogénea de caramelo, continuar calentando hasta que burbujee (tardará de 5 a 15 minutos aproximadamente). Apartar el cazo y dejar que se enfríe. La mezcla debe ser lo suficientemente viscosa como para desprenderse o gotear lentamente al verterla con una cuchara.
- 3.** Si todavía es demasiado líquida, hervir de nuevo para que se reduzca aún más. Si se ha solidificado demasiado, añadir un poco más de agua y remover a baja temperatura.

Consejo

- Para comprobar la consistencia del caramelo, colocar una cuchara en el congelador antes de deshacer los caramelos de mantequilla. Poner una cucharada de la salsa de caramelo caliente en la cuchara fría y comprobar su consistencia pasado un minuto aproximadamente. Si el caramelo todavía está blando, reducirlo más. De lo contrario, reservar el cazo y dejar que el caramelo se enfríe.