Salsa de Caramelo

Hace alrededor de 1 3/4 taza de salsa

1 taza de azúcar

6 cucharadas de mantequilla sin sal - suavizadas

1/2 taza de crema de batir - a temperatura ambiente

Colocar el azúcar en una olla - preferiblemente de fondo pesado. Trabaje en fuego alto y deje que el azúcar comience a derretirse. Agite la sartén un par de veces.

Una vez que el azúcar comience a derretirse, baje el fuego. Comience a girar la olla en forma de remolino. Devuelva la olla al fuego, espere unos segundos, gire de nuevo. Haga esto hasta que el azúcar se derrita por completo y se vuelva color ámbar.

Con cuidado, añadir la mantequilla y batir enérgicamente. Una vez que se incorpore, apague el fuego. Añada la crema de leche y mezcle bien - siempre teniendo cuidado de no quemarse con las salpicaduras. Vierta la salsa en un bol, sin raspar la olla. Si queda algo en el bote que así sea. Deje que la salsa de caramelo se enfríe y utilizar. Refrigere cualquier salsa sin utilizar durante un máximo de 4 días.

2 TBS - Calorías 128,93; FAT 8,10 grs (sáb 5,1; 2,19; mono poli 0,30), proteína 0,22 grs; FIBRA 0,00 grs, 14,64 grs CARBOHIDRATOS; COLESTEROL 24,82 mg; HIERRO 0,01 mg, sodio 4,07 mg; 7,17 mg CALCIO.

©TheFrugalChef™2012