

Španske karamele



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 l mleka
- 250 g šecera
- 50 g šacera u prahu
- kesica vanilinog šecera
- 150 g butera
- 25-30 papirnih korpica

Priprema

Kad mleko provri sipati sav šecer uz stalno mešanje. Paziti dok ponovo ne pocne da kljuca, podesiti temperaturu tako da stalno vri i naprestano mešati. Pena sa mleka treba da dobije svetlo sme?u boju.

Kad postane tako gusto da se kod mešanja vidi dno posude, skinuti sa štednjaka i odmah dodati vanilin šecer, šecer u prahu i buer pa stalno mešati sve dok masa malo ne omekša. Sipati na ravan tanjir ili poslužavnik, prethodno pokvašen i razviti debljine oko 1cm. Ohla?eno seci na male kocke i staviti u papirne korpice.