

CARAMEL LIQUIDE TUPPERWARE



Ingrédients :

- 500 g de sucre
- 15 ml de vinaigre blanc
- 125 ml d'eau
- 250 ml d'eau bouillante

Préparation :

- verser dans une casserole, le sucre, le vinaigre et 125 ml d'eau
- laisser cuire à feu doux sur la gazinière jusqu'à ce que le sucre se dissout et se colore
- faire bouillir les 250 ml d'eau
- lorsque le caramel est devenu roux, ajouter très délicatement l'eau bouillante (attention aux projections, risque de brûlures)
- prolonger la cuisson pendant 1 minute
- laisser refroidir et verser le caramel liquide dans un récipient
- se conserve 2 mois à température ambiante

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.