

## Caramello

### Ingredienti

100 g di zucchero semolato

100ml di acqua

### Preparazione



1. Versare lo zucchero in una casseruola dal doppio fondo.
2. Porla sul fornello a fiamma dolce e lasciare che lo zucchero si sciolga.
3. Nel frattempo scaldare l'acqua.



4. Quando lo zucchero avrà raggiunto un colore che si avvicina al marroncino, appunto il colore classico del caramello, aggiungere l'acqua e mescolare fino a quando il tutto sia ben amalgamato.

5. Lasciarlo intiepidire o raffreddare a secondo dell'utilizzo.



## **Consigli e curiosità**

**a)** Una volta raffreddato si può chiuderlo in un barattolo di vetro e conservarlo per diverso tempo, possibilmente in frigorifero.

**b)** Si utilizza per guarnire diversi dolci, soprattutto al cucchiaio. Indispensabile nel creme caramel.

**Ricetta preparata e fotografata da Sonia Palermo e Angelo Solillo**