CARAMELO SALADO

125g azúcar
35g glucosa
60g mantequilla salada
35g nata 35%

- Caramelizar el azúcar, al mismo tiempo, calentar la nata con la glucosa y la mantequilla, hasta que se funda la mantequilla y hierva.
- Volcamos la nata poco a poco encima del caramelo, sin parar de remover.
- Poner en un cuenco y dejar cristalizar, 8h a temperatura ambiente.