

Karmelowa słodycz

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka

pyszne

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- herbatniki czekoladowe lub kakaowe - 175 g
- masło - 200 g
- cukier puder - 75 g
- płynny miód - 2 łyżka(i)
- mleko skondensowane słodzone - 1/2 puszka(i)
- gorzka czekolada - 150 g

Etapy przyrządzania:

- 1.** Kwadratową blaszkę wyłożyć pergaminem i natłuścić. Herbatniki włożyć do torebki foliowej i rozgnieść. Okruchy przesypać do miski. W garnku roztopić 75 g masła, dodać do herbatników, wymieszać. Masę nałożyć do formy, równo rozprowadzić. Wstawić do lodówki. Pozostałe masło, cukier puder, miód i skondensowane mleko podgrzewać na małym ogniu aż składniki się połączą. Zagotować i gotować 8 minut stale mieszając do momentu aż masa zacznie gęstnieć i nabierze karmelowego koloru. Masa nie może się zbyt długo gotować bo karmel stanie się twardy. Wylać karmel na herbatniki, wyrównać, ostudzić. Rozpuścić czekoladę i polać nią całą powierzchnię karmelu. Wystudzić i pokroić na kawałki.

