Toffee de vainilla

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 150 g de azúcar
- 50 g de agua
- 50 g de mantequilla
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- ½ cucharadita de lecitina de soja
- 120 g de nata 35% M.G.

Preparación:

Paso 1

Pon la mantequilla en un cuenco y fúndela en el microondas, será suficiente menos de un minuto. Cuando esté fundida, retira la espuma que queda en la superficie. Pon el azúcar con el agua en un cazo y lleva a ebullición, cuando rompa a hervir, baja el fuego y deja cocer hasta obtener un almíbar. Si quieres un caramelo más oscuro, déjalo más tiempo para que vaya tomando color, como cuando haces un caramelo normal. Una vez hecho, retira el cazo del fuego e incorpora la mantequilla fundida lentamente, y también la lecitina, bate con las varillas hasta que se integre. Vuelve a poner el cazo al fuego y vierte la nata, el extracto de vainilla y bate de nuevo hasta que se integre. Cuece a fuego bajo-medio, moviendo de vez en cuando, hasta que haya cogido densidad, unos 30-45 minutos. Recuerda que cuando se enfríe se endurecerá más. Deja enfriar la salsa de toffee de vainilla antes de guardarla en un tarro, éste se puede conservar en el frigorífico durante varias semanas, antes de servirlo, déjalo a temperatura ambiente.