

# ***Caramelle alla panna che si sciolgono in bocca***



**Le caramelle alla panna, le prelibatezze color miele a base di panna, zucchero e burro non sono particolarmente adatte alla figura, ma entusiasmano le nostre papille gustative!**

La ricetta delle caramelle alla panna che si sciolgono in bocca è in realtà molto semplice. Tuttavia, durante la preparazione è necessario osservare alcuni accorgimenti. Per ottenere il risultato finale sono necessari un po' di pazienza e una mano forte sulla frusta, ma poi si sarà sicuramente ricompensati!

A chi piace un po' più originale, basta che aggiunga alla ricetta di base delle spezie, come peperoncino e sale, o nel periodo natalizio cannella e cardamomo, o sparga del cioccolato sulle caramelle. Queste caramelle, in una confezione chiusa, si mantengono per 6-8 settimane e, in una bella scatola, sono anche un ottimo regalino.

Step 1.

Ecco come appare il colore direttamente dopo l'ebollizione (punto 2 della ricetta).

Step 2.

Mentre si mescola, la massa diventa più scura (punto 3 della ricetta).

Step 3.

Se la consistenza diventa come quella di una mousse, il burro deve essere aggiunto immediatamente! (punto 4 della ricetta.)

Step 4.

Il composto viene posto sulla teglia da forno (punto 6 della ricetta).

Step 5.

Appiattire la massa e tagliarla in quadratini di uguale dimensione (punto 8 della ricetta).

Step 6.

Le caramelle sono pronte!

## Ingredienti per circa 40 pezzi

- 2,5 dl di panna semigrassa
- 225 g di zucchero
- ½ di bustina di zucchero vanigliato
- 20 g di burro

## Preparazione

1. Portare a ebollizione in una casseruola panna, zucchero e zucchero vanigliato, mescolando continuamente con una frusta. Attenzione: il volume aumenta notevolmente!
2. La massa di panna e zucchero dovrebbe caramellare un po' in ebollizione, come si vede dal fatto che la massa assume leggermente il tipico colorito.
3. Quindi ridurre il calore e lasciare che la miscela continui a bollire mentre si mescola costantemente. A questo punto non succede niente per molto tempo - non scoraggiatevi, è normale.
4. Ma attenzione alla fine: dopo 20-30 minuti la massa improvvisamente s'ispessisce completamente e la consistenza diventa simile a quella di una mousse. Ora cambiate rapidamente da frusta a mestolo di legno, allo stesso tempo togliete la pentola dal fornello e amalgamate immediatamente il burro.
5. Mescolare tutto di nuovo bene, la consistenza dovrebbe ora essere simile a quella della gomma da masticare.
6. Quindi stendere il composto sul retro di una teglia da forno rivestita di carta da forno per uno spessore di circa 1,5 cm.
7. Ricoprire con una seconda carta da forno e appiattire bene con un'altra teglia da forno.
8. Lasciare asciugare brevemente il composto, quindi tagliare a pezzi uguali con un coltello che sia il più a lungo possibile.

**Durata di preparazione: 30-45 minuti**

## Osservazioni/suggerimenti

- Il punto cruciale di questa ricetta è quello di trovare il giusto calore. Se il calore è troppo basso, i dolci diventano troppo chiari e non hanno un sapore abbastanza intenso; se il calore è troppo alto, la massa scuoce. Se le caramelle non riescono la prima volta, non disperate, la seconda volta funzionerà sicuramente!
- Se inumidite il retro della teglia con un po' d'acqua, la carta da forno si attacca meglio e scivola meno quando distribuite il composto.
- Se la massa è già completamente indurita, inumidire brevemente il coltello prima di tagliare, in modo da evitare bordi troppo frastagliati.

***[Translate to Italian:] Dazu passt***