

Sos de caramel delicios si simplu

Sos de caramel delicios si simplu

Ingrediente :

3 linguri de zahar, 1 cana de lapte, 1 cana de frisca nebatuta

Preparare :

Se caramelizeaza la foc mic razarul intr-o lingurita de unt. Se amesteca sa nu se arda. Se ia de pe foc si se adauga treptate laptele. Se pune din nou pe foc si se lasa pina cind firbe laptele. Se mai amesteca din cind in cind. Se lasa sa se raceasca complet.

Inainte de a-l servi, se incorporeaza frisca nebatuta. Este delicios la deserturi, cum ar fi gogosi, papanasi, inghetate, waffe. Este bun chiar si doar cu fructe, de ex cu capsuni si inghetata, etc.