Fudge (caramele englezesti)

Fudge (caramele englezesti)

Ingrediente :

300 g zahar fin (merge chiar si zahar maro), 100 g unt, un baton vanilie, 300 ml lapte, ulei

Preparare :

Se incalzeste, la foc redus, laptele, zaharul si untul, intr-o oala cu fundul gros (nu din teflon!). Se amesteca continuu, pina cind zaharul s-a dizolvat. Se fierbe 15-20 minute, amestecind continuu. Cind deja incepe sa prinda consistenta - ca un zahar care incepe sa se caramelizeze - se ia de pe foc si se adauga miezul de vanilie. Se lasa sa se racoreasca 5 minute. Se bate compozitia cu o lingura de lemn, pina cind se ingroasa usor si isi pirede stralucirea, devenind mata. Se unge cu ulei o tava inalta, patrata (cu latura de cam 18 cm). Se toarna compozitia si se lasa sa se solidifice, la temperatura camerei (nu o introduceti in frigider!). Se taie in patrate mici, dupa gust. Se pastreaza foarte bine in cutii de metal sigilate bine.