

De Toffee

Ingredientes:

- 100gr de Azúcar moreno
- 100gr de Mantequilla
- 100gr de Nata con 35% de grasa
- 20gr de Caramelo Líquido
- 1 cdita de Zumo de Limón



Proceso:

- 1- En un cazo, vertemos todos los ingredientes y calentamos (sin que llegue a hervir) y removemos continuamente durante unos 15-20 min. Con este paso, todos los ingrediente se mezclarán y el líquido sobrante se evaporará.
- 2- Ahora, retiramos del fuego y dejamos enfriar.
- 3- Finalmente, vertemos la mezcla en una manga pastelera y ya lo tenemos listo para rellenar nuestros bombones. ON EGIN!