elGourmet

Salsa de caramelo (tofi)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almendras: 100 g
Azucar: 100 grs.
Crema de leche: 250 grs.

Preparación de la Receta

- Colocar un poco de azúcar a seco en una olla, cuando empieza a tomar *color* agregar mas azúcar, cuando vuelve a tomar *color* agregar mas azúcar, repetir la operación hasta utilizar toda el azúcar.
- Mientras tanto tener caliente la *crema* y con esta desglasar el caramelo.
- Llevar nuevamente a fuego hasta fundir totalmente el azúcar
- Incorporar avellanas tostadas.

Emplatado

- Colocar un poco de *crema* de *limón*, una masa de touille, otro poco de *crema* de *limón*, otra touille, salsear con la salsa de caramelo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salsa-de-caramelo-tofi