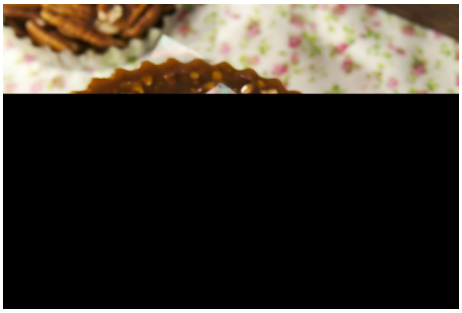
elGourmet

Toffee de pecanas



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Manteca pomada: 1 y 1/2 Taza
Azucar: 3 Tazas
Extracto de vainilla: 1 cdita.
Ron: 2 cdita.
Azucar rubia: 1/2 Taza
Agua: 3/4 Taza
Nueces pecanas tostadas molidas: 2 Tazas
Sal de mar: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cubrimos un molde rectangular con rocío de *manteca* y reservamos
- Por otro lado, en una olla de fondo grueso, colocamos 3 tazas de azúcar, ½ taza de azúcar rubia, 1 ½ taza de *manteca* pomada, ¾ taza de agua, pizca de sal de mar y llevamos todo a fuego moderado.
- Cuando el caramelo haya tomado un *color* levemente dorado retiramos del calor y agregamos 1 cucharadita de extracto de vainilla, 2 cucharaditas de *ron* y 2 tazas de nueces pecanas tostadas molidas.
- Volvemos a llevar al fuego y cocinamos hasta obtener un caramelo dorado profundo.
- Vertemos en el molde cubriendo 1 cm de altura de toda la superficie
- Dejamos reposar hasta que endurezca el caramelo
- Cortamos en trozos irregulares y servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/toffee-de-pecanas