



# Caramello

## Ingredienti

250 g di zucchero

250 g di acqua

250 g di glucosio liquido

E' in pratica il caramello che trovate nelle bustine pronte dei preparati. Si conserva in un vasetto e all'occorrenza ve lo ritrovate già pronto. La quantità la stabilite voi, gli ingredienti devono avere tutti lo stesso peso. Con queste quantità ne ho fatto un vasetto poco più grande di un bicchiere da nutella.

Sciogliere lo zucchero (senza mettere liquidi) in un pentolino (ci vorranno circa 4-5 minuti).

Toglierlo dal fuoco e aggiungere il glucosio, cercando di amalgamarlo bene.

Aggiungere l'acqua bollente e rimettere sul fuoco fino a che il composto diventa liquido e non restano residui duri di glucosio.

Mettere nel barattolo, lasciar raffreddare benissimo prima di chiuderlo e conservare.