

Школа raw и vegan десертов

КОКОСОВАЯ КАРАМЕЛЬ

Понадобится:

300 г кокосового молока 17-19%

80 г кокосового сахара

50 г сиропа топинамбура

3 г соли

В сотейник налить молоко, добавить сироп и кокосовых сахар.

Поставить на средний огонь и довести до кипения.

Уменьшить огонь и уваривать карамель до 103°C. Температуру следует проверять термощупом.

В готовую карамель добавить соль и переложить в баночку. Хранить в холодильнике до 14 дней

CANDYKURS.COM

