

## Sauce caramel



Toujours à la recherche de la recette parfaite de la sauce caramel, je fais très souvent de nouvelle recette avec de nouveaux ingrédients. Je vous propose mon nouveau test avec du sirop de glucose et du lait concentré sucré. Le résultat est vraiment super gourmand, la sauce caramel est légèrement collante et bien savoureuse. Je suis vraiment très contente du résultat, elle se rapproche de la sauce caramel parfaite !

### **Pour 1 pot 1/2 à confiture**

#### **Ingrédients:**

200g de sucre

55g de sirop de glucose

397g de lait concentré sucré

Du lait

#### **Préparation:**

Dans une casserole, mélangez le sucre avec le sirop de glucose. Faites chauffer sur feu moyen.

Quand le sucre commence à se transformer en caramel, fouettez avec un fouet pour uniformiser l'ensemble. Laissez cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel ambré.

Ajoutez tout en fouettant le lait concentré sucré et laissez cuire sur feu doux quelques minutes.

Versez le caramel dans un saladier et toujours en fouettant doucement, ajoutez du lait jusqu'à l'obtention d'une préparation assez liquide.

Versez le caramel dans un pot et entreposez au frais jusqu'à ce que celui-ci s'épaississe.

Conservez la sauce caramel au réfrigérateur.