

Nejlepší karamelky s citronem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 20 g
- cukr krystal 6 lžíce
- citron 0.5 ks
- mléko 2 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejprve rozpustíme v hrnci máslo, poté přidáme cukr a mícháme, dokud směs nezačne karamelizovat.

Z citronu nastrouháme kůru a vymačkáme šťávu.

Následně přidáme mléko, citronovou šťávu i kůru a stále mícháme, až dostaneme hladkou a jednolitou hmotu, kterou nalijeme do minikošíčků, nebo například do vystélky z bonboniéry.

Nejlepší karamelky s citronem podáváme jako lahodnou sladkost k různým příležitostem.