

Karamelová poleva

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Voda 3 lžíce
- Cukr moučka 180 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ze čtvrtiny dávky cukru připravíme karamel. Cukr za stálého míchání pomalu zahříváme, až se zbarví do zlatohněda a příjemně voní.

Potom ho zalijeme vodou a opět povaříme a pořád mícháme dohladka. Ještě horký karamel vlijeme do zbylého cukru a důkladně mícháme, až je karamelová poleva hladká a lesklá.