Wegański sos karmelowy

Iwona Kuczer

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min

6 porcji

Składniki:

- cukier trzcinowy - 1/2 szklanka
- woda - 2 łyżka
- śmietanka kokosowa - 1 szklanka
- sól himalajska - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnka z grubym dnem wsypujemy cukier, skrapiamy wodą, stawiamy na małym ogniu. Delikatnie podgrzewamy nie mieszając. Kiedy na brzegach cukier zaczyna się karmelizować delikatnie mieszamy poruszając garnkiem. Należy pilnować, żeby karmel się nie spalił, bo sos będzie gorzki.

KROK 2: Po rozpuszczeniu całego cukru karmel powinien lekko zbrązowieć, wtedy wlewamy śmietankę i mieszamy. Gotujemy mieszając od czasu do czasu do rozpuszczenia się karmelu w śmietance. Gotujemy jeszcze ok 5 min mieszając, aż sos lekko zgęstnieje. Doprawiamy sporą szczyptą soli himalajskiej.