



Ricetta: Fudge al burro salato

ricetta per fudge al burro salato, ovvero la mia riserva segreta di dolcezza per circa 36 quadratini

Ingredienti:

250 g di zucchero semolato
70 ml di panna fresca
85 g di burro salato
15 g di golden syrup
1/2 cucchiaino di semi estratti da una bacca di vaniglia
1 cucchiaino raso di fior di sale

In un pentolino antiaderente versate lo zucchero con il burro salato tagliato a tocchetti, mescolate mentre scioglie ed aggiungete la panna temperatura ambiente. Lasciate cuocere sempre mescolando e lo sciroppo e portare il tutto a bollore (118°C è la temperatura perfetta, se avete un termometro da cucina). Togliete quindi dal fuoco e lasciate raffreddare. Dopo dieci minuti aggiungete vaniglia fior di sale e montare con le fruste elettriche per circa 10 minuti, fino a che il composto si addensa. Versate in uno stampo quadrato rivestito con carta forno e lasciate raffreddare poi in frigo per 6 ore. Dividetelo quindi in cubetti-bon bon che conserverete in un barattolo a chiusura ermetica, da nascondere a tutti

Ricetta: Sokkar

ceretta araba (ehi, questa non si mangia!)

Ingredienti:

un bicchiere di zucchero
il succo di mezzo limone
un pizzico di sale
acqua q.b. (pochissima)

Mescolate in un pentolino tutti gli ingredienti e fateli cuocere fino a bollore. Quindi fate raffreddare e poi stendete la pasta su un piano di marmo o un piatto. Lavorate fino ad ottenere una pallina che stenderete contropelo per poi straaaappppp....

File allegato al post del 13.1.2014 su www.zigzagmom.com

Tre regolette, tre, per un corretto utilizzo di printables e tutorials scaricati da Zigzagmom.com:

1. prometto che non userò questo file per scopi non commerciali, ma solo per un uso personale né lo userò, nemmeno modificato, in altri blog, siti o pubblicazioni.
 2. se lo consiglierò ad un'amica, lo farò inviando il link alla pagina e NON il file
 3. mi ricorderò di dire "Mi Piace" cliccando Like in fondo a questa pagina.
- Grazie!