



PROSTY SOS TOFFI
miodowekrolestwo.com

Składniki:

- 120 g cukru,
- 200 g śmietanki 30%,
- 1/2 łyżeczki soli.

Wykonanie:

1. Cukier przesyp na suchą patelnię i roztrzęs go po całej jej powierzchni.
2. Podgrzewaj cukier na średnim ogniu, aż będzie się karmelizował. Kiedy się stopi do płynnej postaci i uzyska bursztynowy kolor, dodaj 1/3 kremówki i wymieszaj całość dokładnie do połączenia składników.
3. Dodaj pozostałą część śmietanki i gotuj sos maksymalnie 2 minuty. Po zdjęciu z palnika dodaj szczyptę soli. Sos będzie dość rzadki, ale z czasem zacznie gęstnieć.