



DOMOWE TOFFI PANI WEASLEY
miodowekrolestwo.com

Składniki:

- 500 g mleka zagęszczonego, niesłodzonego,
- 275 g cukru,
- 130 g masła,
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 6 kostek gorzkiej czekolady,
- suszona żurawina i migdały wg uznania, do dekoracji.

Wykonanie:

1. Wszystkie składniki umieść w garnku i podgrzewaj na średnim ogniu do rozpuszczenia się cukru i masła.
2. Gotuj masę przez 1,5 h na minimalnym płomieniu, od czasu do czasu mieszając drewnianą łyżką, aby uniknąć przypalenia. Toffi jest gotowe, kiedy masa zgęstnieje i będzie konsystencją przypominającą kajmak.
3. Wyłóż naczynie (użyłam plastikowego pojemnika) papierem do pieczenia i przelej toffi. Pozostaw masę do ostygnięcia, najlepiej na całą noc w lodówce.
4. Pokrój toffi ostrym nożem posmarowanym delikatnie olejem – nie będzie się tak lepiło.
5. W kąpielu wodnej rozpuść czekoladę i polej nią przygotowane karmelowe pałeczki, a następnie udekoruj orzechami i żurawiną.
6. Gotowe toffi przechowuj w lodówce, jeśli jest nadal miękkie, możesz trzymać je w zamrażarce i wyjmować parę minut szybciej przed zjedzeniem.