

Karmelowe pałuchy

Czy Wy też mimo wakacji nie macie czasu się położyć w ciągu dnia, wziąć książkę czy po prostu pooddychać? Ja narzekam na ogromny deficyt czasu.

Jeśli jestem w Sanoku to latam z jednego końca na drugi, a jeśli jestem w Rzeszowie to od razu muszę nadrabiać nieobecności. Dzisiaj od rana w kuchni...

Absolutnie na to nie narzekam bo to ogromny relaks.. ale oprócz tego trzeba było wysprzątać cały dom, pomyć łazienki, poodkurzać, pomyć podłogi ... a co najgorsze finalnie i tak dostaje się ochrzan za to, że mop jest źle odłożony albo rura od odkurzacza wystaje z szafy.

Na szczęście słodkość którą dzisiaj przygotowałam poprawiła mi humor i jestem z niej baaardzo zadowolona:)

KARMELOWE PALUCHY !

Przelicznik kulinarny

Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Śmietanka 30%	1 szklanka = 270g	1 łyżka = 16g

Podzielę ten przepis na 3 etapy.

Nie jest on trudny ale wymaga cierpliwości i sprawnej ręki. Ja zrobiłam porcję na jedną tradycyjną blaszkę + jedną małą tortownicę

w związku z wieczorną imprezą.

ETAP I

Składniki na kruchy spód:

200 g mąki

Kostka masła

1/2 szklanki cukru



Zaczynamy:

W dużej misce mieszamy te 3 składniki. na początku celem są tzw. okruszki chleba, masło nie powinno być bardzo miękkie ale też nie zimne i twarde jak kamień.

Wyciągnijcie je 30 minut wcześniej z lodówki ☐



Ja początkowo po prostu dziab-działam, dopiero po chwili
wzięłam sprawę we własne ręce.
Zagniatamy ciasto i wkładamy do lodówki na 30 minut



Schłodzone ciasto kroimy w plasterki i ugniatamy na blaszce.
Pieczemy w 200°C przez 20 minut na złoty kolor.
Etap I zakończony!



ETAP II

Poszukajcie sobie sprawnego kompana do tej części.

Składniki na masę karmelową:

2 szklanki mleka skondensowanego z puszki

4 łyżki syropu klonowego

1/2 szklanki cukru

2/3 kostki masła



Zaczynamy:

Wszystkie składniki wlewamy/wrzucamy do garnka i na małym ogniu mieszamy do momentu rozpuszczenia się cukru i stworzenia jednej jednorodnej mieszaniny.

Po czym zwiększamy delikatnie ogień i zaczyna się exercise.

Mieszamy energicznie przez dobre 10 minut nieustannie.

Mleko powoli będzie gęstnieć i ciemnieć. Jeżeli chcecie być pewni,

że karmel jest już gotowy wystarczy wziąć troszkę na łyżkę i wlać do zimnej wody np. w szklance. Musi być plastyczny.

Pamiętajcie żeby ciągle ktoś mieszał.



Gotową masę wylewamy na kruchy spód i rozprowadzamy.
Odstawiamy do wystygnięcia.



Najtrudniejsze za nami !

Etap III

Składniki na polewę czekoladową:

2 deserowe czekolady
1/2 szklanki śmietanki 30 %



Wszystko wrzucamy do garnka i na małym ogniu podgrzewamy □

Po chwili wylewamy na schłodzoną wcześniej masę karmelową (musi być zimna).



Wstawiamy do lodówki na dobrych parę godzin ☐

Kroimy w kosteczki lub różki. ☐

SMACZNEGO !!!

