

# 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 mieszanki.

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 !!!**

