

BONBONS CAMEL



Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 1h 5mn - Nombre de portions: 50

Ingrédients:

- 1000g Lait
- 300g Sucre en poudre
- 300g Sirop de glucose
- 100g Beurre demi-sel

Préparation:

- Mettre 1000g de lait, 300g de sucre en poudre et 300g de sirop de glucose dans le bol, puis cuire 65 min/Varoma/vitesse 5, en remplaçant le gobelet doseur par le Varoma sans son couvercle.
- Pendant ce temps, tapisser une plaque à pâtisserie de papier cuisson et y déposer un cadre carré (17 x 17 cm env.), puis réserver.
- Ajouter 100g beurre demi-sel et mélanger 30 sec/vitesse 5. Transvaser la préparation dans le cadre à pâtisserie sur la plaque préparée. Laisser refroidir à température ambiante 1-2 heures
- Détailler ensuite 50 bonbons (1 x 2 cm env.), puis les emballer dans du papier à bonbon. Réserver au réfrigérateur et servir les caramels à température ambiante.