



Caramel sans sucre

NE SOYEZ PAS TENTÉ D'UTILISER UNE CHALEUR ÉLEVÉE OU MÊME MOYENNE. L'ALLULOSE DEVIENT AMER S'IL EST TROP CUIT ET VOUS DEVREZ RECOMMENCER. ALLEZ-Y DOUCEMENT, ÇA VAUT LA PEINE!

INGRÉDIENTS

- 1 tasse d'allulose
- 1 -1/4 de tasse de crème 35%
- 1/2 tasse de beurre
- 1 c. à thé de fleur de sel
- 1 c. à thé d'extrait de vanille

PRÉPARATION

1. Combiner tous les ingrédients dans une poêle anti-adhésive.
2. À feu doux, mélanger à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que tous les ingrédients soient combinés, avant que le caramel ne commence à mijoter.
3. Laisser mijoter à feu doux pendant 15 à 16 minutes ou jusqu'à ce que le caramel devienne légèrement brun ambré.
4. Ne pas remuer pendant que les ingrédients mijotent.
5. En travaillant soigneusement, versez le caramel dans un chof-et-sert.
6. Laisser refroidir à température ambiante puis placer au réfrigérateur pour raffermir.