

karmelowka

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

karmel mniam

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- spiritus - 1/2 litra
- woda - 1/2 litra
- cukier - 2 łyżki
- cukier waniliowy - 1 łyżeczka

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Cukier bardzo silnie zrumienić na karmel. Wodę zagotować, rozpuścić w niej karmel i cukier waniliowy, dodać szczyptę soli, ostudzić, wymieszać ze spirytusem. Pozostawić na co najmniej 3 dni do przetrawienia składników i uzyskania właściwego smaku.

