

# Crema caramelizada de mantequilla salada con magimix

## Crema caramelizada de mantequilla salada con magimix

5 min	5 min 48 min	5 min 48 min 53 min	5 min 48 min 53 min 3/10
5 min 48 min 53 min 3/10 7	5 min 48 min 53 min 3/10 7 11	5 min 48 min 53 min 3/10 7 11 15	

### 5 min 48 min 53 min 3/10 7 11 15

Para el caramelo de mantequilla salada :

300 g de crema líquida

100 g de azúcar de caña

80 g de mantequilla salada Para la crema caramelizada de mantequilla salada :

500 g de leche

100 g de caramelo de mantequilla salada

30 g de azúcar

25 g de maicena

Prepara un delicioso postre gourmet Thermomix perfumado con caramelo de mantequilla salada :

Para el caramelo de mantequilla salada en Thermomix :

Â»

Coloca el batidor en el vaso del Thermomix.

Â»

Agrega la mantequilla y el azúcar de caña al vaso.

Â»

Cocina durante 40 minutos a 60°C en velocidad 2.

Â»

Añade la crema líquida.

Â»

Programa 45 minutos a 100°C en velocidad 2.

Â»

Vierte el caramelo de mantequilla salada en un frasco de conservas.

Â»

Deja enfriar y luego refrigera.

Para la crema caramelizada de mantequilla salada en Thermomix :

Â»

Coloca la leche, el caramelo de mantequilla salada, el azúcar y la maicena en el vaso del Thermomix.

Â»

Programa 8 minutos a 90°C en velocidad 3.

Â»

Vierte en pequeños recipientes.

Â»

Deja enfriar y luego refrigera.

¡ Disfruta de unos deliciosos potes de crema caramelizada Thermomix sin huevo ! ; Qué rico !