

Caramel de framboise à tartiner

Ingredients
200g de purée de framboises
135g de sucre
75g de crème liquide entière
25g de beurre

Étape de la recette

Faire chauffer ensemble le sucre, la crme et le beurre jusqu' bullition

Ajouter la pure de framboise et faire bouillir jusqu' ce que la prparation paississe et diminue de volume

----> Attention ça va cliffer et faire un peu de chantier

Laisser tidir et mixer l'aide d'un mixeur pied

Verser le caramel dans les petits pots

-----> Se conserve au frais

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr