



Vegan σάλτσα καραμέλας με 3 υλικά

10'
Χρόνος
Εκτέλεσης

5'
Χρόνος
Ψησίματος

400 γρ.
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βάζουμε σε ένα [κατσαρολάκι](#) σε μέτρια φωτιά την κρέμα καρύδας μαζί με την καστανή ζάχαρη και το κορν φλάουρ.
- Ανακατεύουμε και αφήνουμε να πάρει μια βράση η κρέμα καρύδας. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να σιγοβράσει η κρέμα για 5 λεπτά και να λιώσει η ζάχαρη, μέχρι να έχουμε ένα λείο και ομοιογενές μείγμα.
- Αποσύρουμε το κατσαρολάκι από τη φωτιά και, αν θέλουμε, μπορούμε να χρησιμοποιούμε απευθείας την καραμέλα.
- Αποθηκεύουμε σε ένα βαζάκι κλεισμένο αεροστεγώς στο ψυγείο για 1 μήνα.

Συστατικά

- 250 γρ. κρέμα καρύδας
- 180 γρ. ζάχαρη καστανή
- 1 κ.σ. κορν φλάουρ

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

415 Θερμίδες (kcal)	22.0 Λιπαρά (γρ.)	19.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	51.0 Υδατ/κες (γρ.)
21%	31%	95%	20%
47.0 Σάκχαρα (γρ.)	3.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.5 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.04 Αλάτι (γρ.)
52%	6%	6%	1%