

Werther's Original Basis Caramel Saus

Het basisrecept voor al je Caramel recepten! De Werther's Original Basis Caramel saus maakt van ieder recept een traktatie.



www.werthers-original.nl

Ingrediënten

- 26 Werther's Original Klassieke Roomsnoepjes
- 20 ml slagroom
- 25 g ongezouten roomboter
- 50 ml water

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de Werther's Original Klassieke Roomsnoepjes met de slagroom, boter en het water in een steelpan.
- 2.** Blijf goed roeren en verwarm het mengsel tot het begint te bubbelen. Dit kan 5-10 minuten duren. Haal nu de pan van het vuur en laat de saus afkoelen. Je basissaus is nu klaar voor verschillende toepassingen.