



Caramello al rum

[Del 01/06/2003 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per dolci](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 15 cl di miele, 5 cl di rum scuro, 100 g di burro

Servendovi di un tegamino antiaderente, lasciate fondere a fiamma bassa il burro. Subito dopo, aggiungete il miele e sempre mescolando aggiungete il rum, che farete evaporare per qualche minuto aumentando leggermente la fiamma. Quando il composto sarà omogeneo, toglietelo dal fuoco e servitelo subito caldo. E' ideale per gelati o frutta fresca di stagione.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]