



ESPUMA DE TOFFEE



Ingredientes

- 100g de azúcar
- 100g de Nata 35%MG
- 120g de leche fresca



ESPUMA DE TOFFEE

Preparación

- Hervir la nata.
- Caramelizar bien el azúcar hasta que adquiriera un tono oscuro casi quemado.
- Cuando el caramelo esté a punto, volcar la nata poco a poco y con cuidado mientras se remueve hasta la total disolución del caramelo. Cuidado que puede salpicar y está a alta temperatura.
- Una vez la mezcla esté tibia añadir la leche fresca y disolver.
- Llenar un [sifón](#), [cargar con gas](#) y reservar en nevera.

Esta mezcla puede cortarse por exceso de grasa así que no conviene agitar demasiado el sifón ni poner demasiada carga.