

# Salsa mou

## Ingredienti

.200 g di zucchero semolato  
.100 ml di panna fresca

## Procedimento

In una padella dal fondo spesso versate lo zucchero.

Lasciatelo sciogliere a fuoco dolce senza mai mescolare.

Quando i bordi iniziano a scurirsi agitate la padella.

Una volta sciolto, allontanate la padella dal fuoco, dopo qualche secondo versate la panna e mescolate bene.

Quando la salsa inizia ad addensarsi spegnete il fuoco e fatela raffreddare, vedrete che la consistenza sarà più densa una volta fredda.

“Usate la salsa mou per farcire biscotti, dolci, per preparare le caramelle mou o per guarnire creme e gelati...o anche sulla frutta.”