

Caramelos "Korovka"



"Korovka" (Vaquita) son los caramelos con el relleno de dulce líquido con adición de leche y mantequilla. El nombre fue dado por la imagen de la vaca en la envoltura. Los caramelos eran muy populares en Rusia desde mediados del siglo XX, muchos los preparaban en casa.



Ingredientes

- Leche de grasa de 6% - 1 taza
- Azúcar - 1,5 tazas
- Miel - 3 cucharadas
- Mantequilla - 25 g
- Ácido cítrico - ½ cucharadita



Hierve la leche en una cacerola de fondo grueso, añade la mantequilla y el azúcar. Cocina a fuego lento, revolviendo constantemente. Cuando la mezcla se espese y se oscurezca ligeramente, añade la miel y el ácido cítrico. Mezcla bien y continúa la cocción hasta que la mezcla se vuelva muy oscura y gruesa, por lo menos media hora. Vierte la masa en los moldes. Enfría a temperatura ambiente y luego refrigera. Aproximadamente dentro una hora-una y media los caramelos estarán listos. Sirve en un plato o en un recipiente especial.

