

## Karmelki



**MAGDA173**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>brązowy cukier</b>	1 szklanka
<b>cukier</b>	1 szklanka
<b>śmietana kremówka</b>	1 łyżeczka
<b>esencja waniliowa</b>	1 łyżeczka
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>orzechy</b>	0,5 posiekane

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W głębokim żaroodpornym naczyniu wymieszać brązowy cukier, cukier i śmietanę. Ogrzewać w kuchence mikrofalowej nastawionej na **NAJWYŻSZĄ** moc przez 11 minut. Wymieszać dwukrotnie w czasie ogrzewania. Dodać esencję waniliową i masło i ubijać do zgęstnienia masy. Dodać orzechy i przenieść masę do natłuszczonej masłem formy. Pokroić w kwadraty i ostudzić. Dla nadania kremowej konsystencji przed ubijaniem dodać 4-5 dużych pianek marsmallow.