



Total: 10min



0 portion/s



Facile

Ingrédients

ingrédients

50 g de sucre brun complet
50 g de cassonade
30 g de sucre inverti
50 gramme d'eau

Préparation

Caramel

Mettre les sucres dans le  "Couvercle verrouillé"

Programmer **5 mn / 100° / vit 1** . Ajouter l'eau et programmer **5**

mn / Va / vit 2

Sans gobelet

//www.espace-recettes.fr/basiques-recettes/sucre-inverti-ma-m%C3%A9thode/338231

La recette , je l'ai adapté d'après une recette Espagnole

C'est pret !



"Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité."

Auteur: [mamielinder](#) Source: <http://www.espace-recettes.fr>