



Coffee Toffee για τραγανά κεράσματα

Ιστορικό

Το Fudge, δηλαδή το ζαχαρωτό από βούτυρο, ζάχαρη και γάλα, με την αφράτη υφή, κατάγεται από τις Ηνωμένες Πολιτείες, στις οποίες εμφανίστηκε τον 19^ο αιώνα.

Όντας για χρόνια το «γλυκό της εργατικής τάξης», διαδόθηκε γρήγορα στις τουριστικές περιοχές, και σήμερα αποτελεί ένα vintage, αλλά ταυτόχρονα λαχταριστό γλυκό.

Στη δική μας εκδοχή, το Coffe Fudge προικίζεται με λαχταριστά αρώματα καφέ.

Συστατικά

- 1 διπλό espresso
- 150 γραμμάρια κρυσταλλική ζάχαρη
- 150 γραμμάρια καστανή ζάχαρη
- 1 κουταλιά της σούπας μέλι / πετιμέζι
- Μια πρέζα αλάτι
- 250 γρ αμύδαλα
- 200 γραμμάρια κουβερτούρα & 100 γραμμάρια βούτυρο

Διαβάστε περισσότερα για τη συνταγή στο coffees.gr: <https://www.coffees.gr/coffee-toffee-recipe/>

Εκτέλεση

Βήμα 1

Ζεσταίνουμε το βούτυρο, τη ζάχαρη, το αλάτι, το μέλι, τον καφέ, στους 140 βαθμούς

Βήμα 2

Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε τα $\frac{3}{4}$ των αμυγδάλων

Βήμα 3

Απλώνουμε σε χαρτί ψησίματος & ρίχνουμε τη σοκολάτα

Βήμα 4

Καλύπτουμε με δεύτερο χαρτί, ώσπου να κρυώσει.

Βήμα 5

Ρίχνουμε τη σοκολάτα, τα υπόλοιπα αμύδαλα, αφήνουμε να κρυώσει και κόβουμε σε κομμάτια