

CARAMELLE DEL CALIFFO

Ingredienti per 4 persone:

- Un bicchiere e mezzo di zucchero,
- un bicchiere di caffè forte,
- mezzo bicchiere di latte,
- 2 cucchiaini di burro fuso,
- miele.

Fate sciogliere lo zucchero in una casseruola antiaderente, a fuoco basso, con mezzo bicchiere di acqua sino a ottenere uno sciroppo denso. Unite caffè, latte, burro fuso e un cucchiaino di miele, sempre mescolando con un cucchiaino di legno, fate cuocere per 30 minuti a fuoco lento. Dopodichè versare il composto su un piano di marmo ben pulito e imburato, lasciatelo intiepidire, quindi dividetelo in tanti piccoli quadrati. Servire le caramelle fredde.