

Μπορείς να αγοράσεις έτοιμη vegan καραμέλα γάλακτος από γάλα καρύδας σε κονσέρβα, σε κάποιο κατάστημα ειδικής διατροφής ή στα μεγάλα σουπερμάρκετ ή να φτιάξεις τη δική σου! Πάμε να δούμε πως.

Υλικά:

- 400 ml παχύρρευστο γάλα καρύδας σε κονσέρβα
- 150 γρ. καστανή ζάχαρη
- ½ κ.γ. φυσικό αλάτι * (προαιρετικά)

1) Βάζουμε σε κατσαρόλα το γάλα καρύδας, τη ζάχαρη και το αλάτι (αν το χρησιμοποιήσουμε) σε μέτρια φωτιά. Ανακατεύουμε με σύρμα για να διαλυθεί η ζάχαρη.

2) Αυξάνουμε τη θερμοκρασία σε μέτρια/υψηλή, ανακατεύουμε κάθε τόσο με σύρμα και δε φεύγουμε, ώστε αν φουσκώσει πολύ από το βράσιμο να μειώσουμε τη φωτιά. Βράζουμε το μείγμα για περίπου 20 λεπτά, μέχρι να μειωθεί αρκετά σε όγκο, να πήξει και να έχει καραμελένιο χρώμα.

3) Αποσύρουμε από τη φωτιά, αφήνουμε να κρυώσει για λίγα λεπτά και μεταφέρουμε σε βάζο. Αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου, καλύπτουμε με καπάκι και βάζουμε στο ψυγείο. Φυλάμε στο ψυγείο για 2 εβδομάδες και -όπως με το μέλι και τις μαρμελάδες- προσέχουμε να μη βυθίζουμε λερωμένα κουταλάκια στο ανοιχτό μας βάζο για να κρατήσει περισσότερο.