



Εύκολη καραμέλα μήλου

Χρόνος προετοιμασίας: 5 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 5-7 λεπτά

Υλικά:

- 250 ml χυμό μήλου
- 2 κ.σ. κορν φλάουρ (να ζυγιστεί)
- 200 γρ. μαύρη ζάχαρη
- 60 γρ. φυτικό βούτυρο
- ¼ κ.γλ. κανέλα
- ¼ κ.γλ. αλάτι
- 1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ρίχνουμε τον χυμό και το κορν φλάουρ σε κατσαρόλα και ανακατεύουμε καλά με σύρμα να διαλυθεί.
 - 2) Προσθέτουμε τη ζάχαρη, το βούτυρο, την κανέλα και το αλάτι. Βάζουμε σε μέτρια φωτιά ανακατεύοντας συνέχεια, μέχρι να πάρει βράση. Αφήνουμε να σιγοβράσει για 2-4 λεπτά ή μέχρι να πήξει από το κορν φλάουρ, χωρίς να σταματήσουμε να ανακατεύουμε.
 - 3) Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το εκχύλισμα βανίλιας, ανακατεύουμε και αφήνουμε να κρυώσει ελαφρώς.
- Φυλάσσουμε σε βαζάκι στο ψυγείο για 1 εβδομάδα. Ζεσταίνουμε ελαφρώς πριν ξαναχρησιμοποιήσουμε.