

# ¿A qué saben las nubes?

## GOTAS DE AVELLANAS CARAMELIZADAS

Ingredientes y utensilios necesarios para una docena de avellanas:

Avellanas (es necesario prever más avellanas de las que nos van a hacer falta)

1 taza de azúcar

1/4 taza de agua

1 docena de brochetas de madera

1 cazo

1 termómetro para confituras y caramelo (no es absolutamente necesario, pero si práctico)

1 bol grande (en el que quepa el cazo) con hielos y agua

periódicos o papeles viejos

1 par de libros grandes y pesados

1.- Necesitamos avellanas de la mejor calidad posible, y del tamaño que más nos convenga. Las descascarillamos con cuidado, y las reservamos. Se nos va a romper más de una, de ahí que tengamos más avellanas previstas de las que vamos a necesitar.

2.- Con cuidado insertamos en cada avellana una brocheta de madera. Con que la avellana se mantenga firme en la brocheta y no se caiga es suficiente. Reservamos.

3.- Tapizamos el suelo directamente debajo de la encimera de la cocina con papeles viejos (ahí va a caer el caramelo sobrante), y tenemos preparados dos libros grandes para sujetar las brochetas.

4.- Tenemos listo un bol grande con hielos y agua, que nos servirá para parar la cocción del caramelo. Preparamos el caramelo vertiendo en un cazo el azúcar y el agua, calentamos removiendo hasta que se disuelva, y una vez disuelto el azúcar dejamos de remover, bajamos la temperatura y vigilamos hasta conseguir un caramelo de color ámbar medio (en el termómetro debe marcar 148° centígrados o 300° fahrenheit). Retiramos del fuego y metemos por unos instantes el cazo en el baño de hielo y agua para detener la cocción.

5.- Dejamos reposar el caramelo hasta que espese un poquito (con 3 minutos más o menos es suficiente, unos 95° centígrados o 200° fahrenheit). Podemos probarlo metiendo la punta de un palillo dentro. Si al levantarla despacio un par de centímetros se forma un hilo, el caramelo está listo.

6.- Tomamos una avellana con su correspondiente brocheta, la sumergimos en el caramelo, la damos unas vueltas y la colocamos sobre la encimera sujeta por los libros, de tal forma que el hilo de caramelo que se va formando caiga sobre los periódicos. En la foto se puede ver claramente la manera de colocarlas.

Seguimos caramelizando con el mismo método el resto de las brochetas. Si el caramelo se endurece en algún momento, basta con calentarlo un poquito a fuego suave.

7.- Pasados unos minutos, cuando el caramelo de las avellanas esté totalmente duro, retiramos con cuidado el palito, y cortamos el hilo de caramelo a la altura deseada.

Ya están listas para decorar lo que nos apetezca. Eso sí, deben consumirse el mismo día en el que las realizamos.

