

CARAMELO CLÁSSICO PARA COBERTURAS

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro

1/2 xícara (chá) de água

200 ml de creme de leite (1 caixinha)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, dissolva o açúcar na água, tendo o cuidado de não deixar açúcar nas laterais da panela, pois o cozimento é sem mexer e o açúcar nas laterais pode queimar.

Leve ao fogo médio por 10 minutos, sem mexer, até caramelizar e mudar de cor.

Marque o tempo no relógio (fique atento à mudança de cor e não deixe queimar).

Desligue o fogo e junte o creme de leite, mexendo com um batedor de arame.

Se achar que ficou ralo para a sua necessidade, volte ao fogo brando.

Feito na forma padrão, serve para cobrir bolos e acompanhar sorvetes.

Se voltar ao fogo, vira bala de caramelo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16874-caramelo-classico-para-coberturas.html>