

# CARAMELO CREMOSO

## INGREDIENTES

200 g de açúcar

100 g de manteiga

200 ml de creme de leite

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar em uma panela e derreta-o em fogo médio sem mexer.

Depois de todo o açúcar virar líquido, coloque a manteiga (de preferência sem sal para você mesmo temperá-lo) e mexa rapidamente em fogo baixo.

Agora adicione o creme de leite a fio e continue mexendo.

Depois de ter feito tudo isso, tire tudo da panela e coloque em um recipiente, acrescente 2 pitadas de sal (é o que eu recomendo).

Lembre-se que depois de esfriar, o caramelo irá encorpar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17575-caramelo-cremoso.html>