FAROFA DE CARAMELO SALGADO

INGREDIENTES

1 maçã

1 limão

40 g de açúcar

1 e 1/2 colher (sopa) de manteiga

300 g de farofa Yoki tradicional

70 g de bacon

40 g de castanha ou nozes (opcional)

salsinha e cebolinha para decorar (um ou dois talos bastam)

MODO DE PREPARO

Corte a maçã em quadradinhos pequenos e sem casca

Frite o bacon em uma frigideira em pequenos pedaços até ficarem bem crocantes, sempre em fogo baixo para não queimarem, reserve

Coloque o açúcar em uma panela em fogo baixo, sem mexer, até que fique na cor marrom

Acrescente o bacon e a maça cortada e volte a incorporar rapidamente

Desligue o fogo

Coloque a farofa pronta na travessa e misture as nozes ou castanhas em pedaços (opcional)

Pique a cebolinha para enfeitar e coloque um pequeno talo de salsinha para finalizar

Receita enviada por

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2415-farofa-de-caramelo-salgado.html