

CARAMELO SALGADO SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

2 caixas de creme de leite normal

350 g açúcar refinado (aproximadamente)

1 colher (sopa) bem cheia de manteiga/margarina

1/2 colher de (chá) de sal refinado ou 1 colher de (chá) de flor de sal

MODO DE PREPARO

Derreta o açúcar em fogo baixo.

Quando o açúcar estiver com uma cor dourada, acrescente a margarina.

Ao chegar o ponto, já com a margarina, retire do fogo e acrescente 2 caixas de creme de leite (eu adicionei duas por que preferi a textura com duas).

Irá empelotar no começo, mas continue mexendo que ficará lisinho.

Adicione a meia colher de sal refinado, e misture.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25719-caramelo-salgado-super-facil.html>