

CASTANHAS CARAMELADAS (NUTTY BAVARIAN)

INGREDIENTES

2 xícaras de açúcar refinado

1 xícara de água fria

1 colher de chá de canela em pó

1 colher de sopa de chocolate em pó

1 colher de sopa de fermento em pó

2 xícaras de castanhas (castanha de caju, amêndoas, avelãs, amendoins)

as castanhas são de livre escolha e proporção, o importante é conter 2 xícaras

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela anti-adereente média-alta (pois o caramelo ferve e devido ao fermento, cresce) todos os ingredientes.

Mexa para incorporar e coloque em fogo médio.

Mexa sempre, você irá perceber que a mistura vai criar uma espuma e depois reduzirá e começará a grudar nas castanhas.

Quando o caramelo começar a "esfarelar" grudado nas castanhas, transfira para uma forma anti-adereente, de silicone ou forma comum coberta com papel alumínio.

Deixe secar no forno médio (180°C) em média 20 minutos, mexendo a cada 5 minutos.

Espere esfriar e guarde em vidros secos. Mantenha tampado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25915-castanhas-carameladas-nutty-bavarian.html>