

CALDA CREMOSA DE CARAMELO

INGREDIENTES

1/2 xícara de água

1 xícara de açúcar

2 colheres médias de manteiga sem sal

120 ml de creme de leite

MODO DE PREPARO

Coloque a água e o açúcar em uma panela e misture até começar a ferver.

Observe enquanto a calda ferve.

Quando ela ficar com uma coloração âmbar adicione a manteiga e misture até dissolver.

Desligue o fogo, retire a panela e conte alguns segundos.

Acrescente o creme de leite, misturando bem, até ele dobrar de volume.

Aproveite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32154-calda-cremosa-de-caramelo.html>